Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

IT **GB** **FR**

Italiano, 1 English,22 Français, 43

OK 1037EL DP.20 X/HA

Sommario

Installazione, 2-3
Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4
Vista d'insieme
Pannello di controllo

Struttura del forno, 5

Avvio e utilizzo, 6-7
Blocco porta/comandi
Impostare l'orologio
Impostare il contaminuti
Modalità Demo
Ripristino impostazioni di fabbrica
Standby

Programmi, 8-15
ExtraLarge Space
Il divider
Small Space
Main Space
Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space
Programmare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura cavità ExtraLarge Space
Tabella cottura Main Space
Tabella cottura Small Space
Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Precauzioni e consigli, 16
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 17-19
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli
Pulizia automatica FAST CLEAN

Anomalie e rimedi, 20

Assistenza, 21
Assistenza attiva 7 giorni su 7
Estensione di garanzia Airbag

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

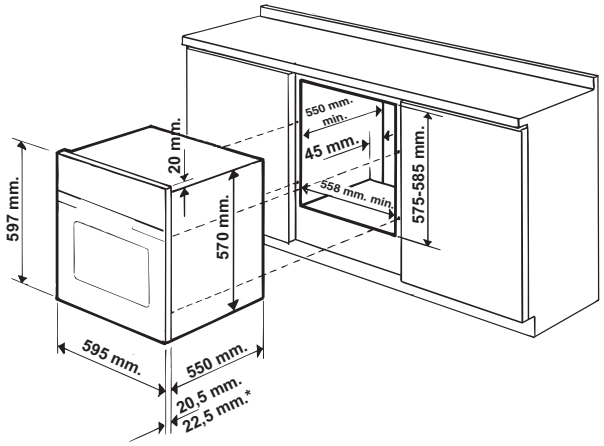
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

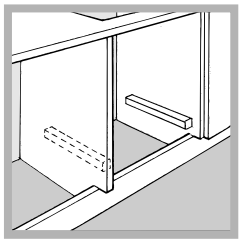


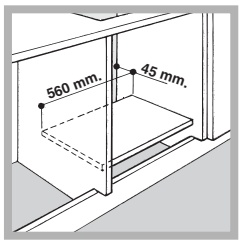
*** Solo per modelli inox**

! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

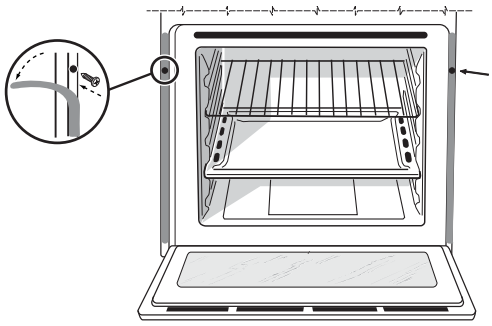
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).





Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile:
- aprire la porta del forno;
- sfilare le guarnizioni laterali nella parte alta fino a scoprire i 2 fori di fissaggio;
- fissare il forno al mobile utilizzando 2 viti a legno;
- riposizionare le 2 guarnizioni.

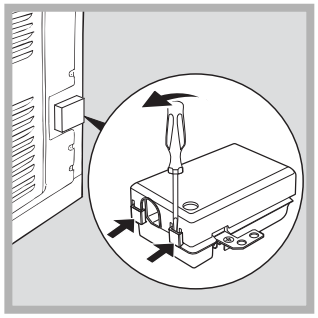


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

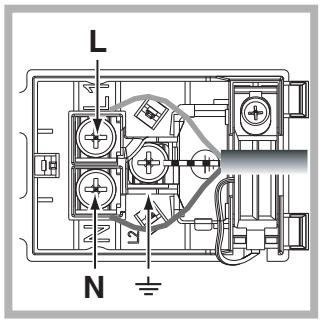
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (*vedi figura*).



3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno)..

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

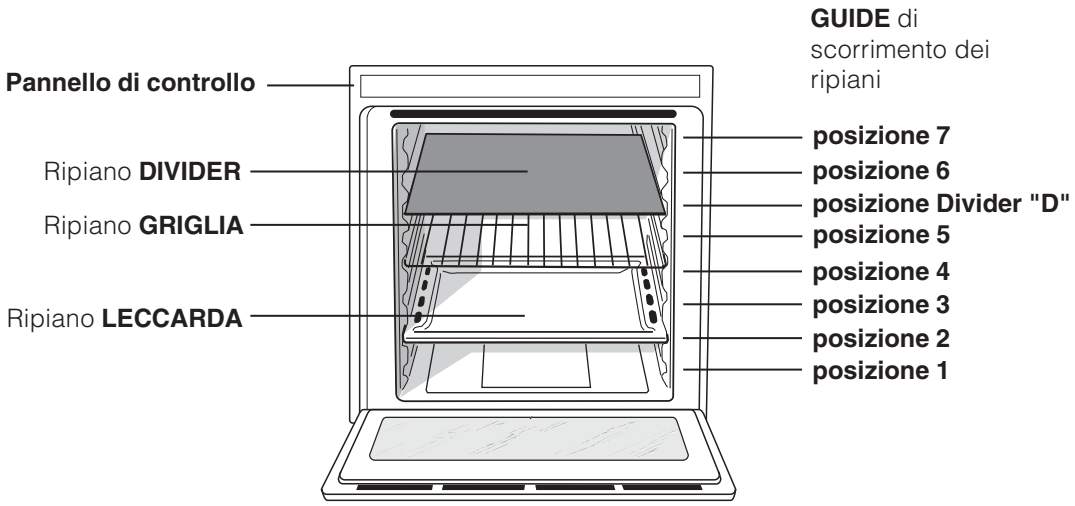
TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 41 profondità cm 41
Volume*	lt. 74
Dimensioni**	larghezza cm 45,6 altezza cm 41 profondità cm 41
Volume**	lt. 77
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50/60Hz potenza massima assorbita 3400W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ECO
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/CE e successive modificazioni. 1275/2008 Stand-by/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

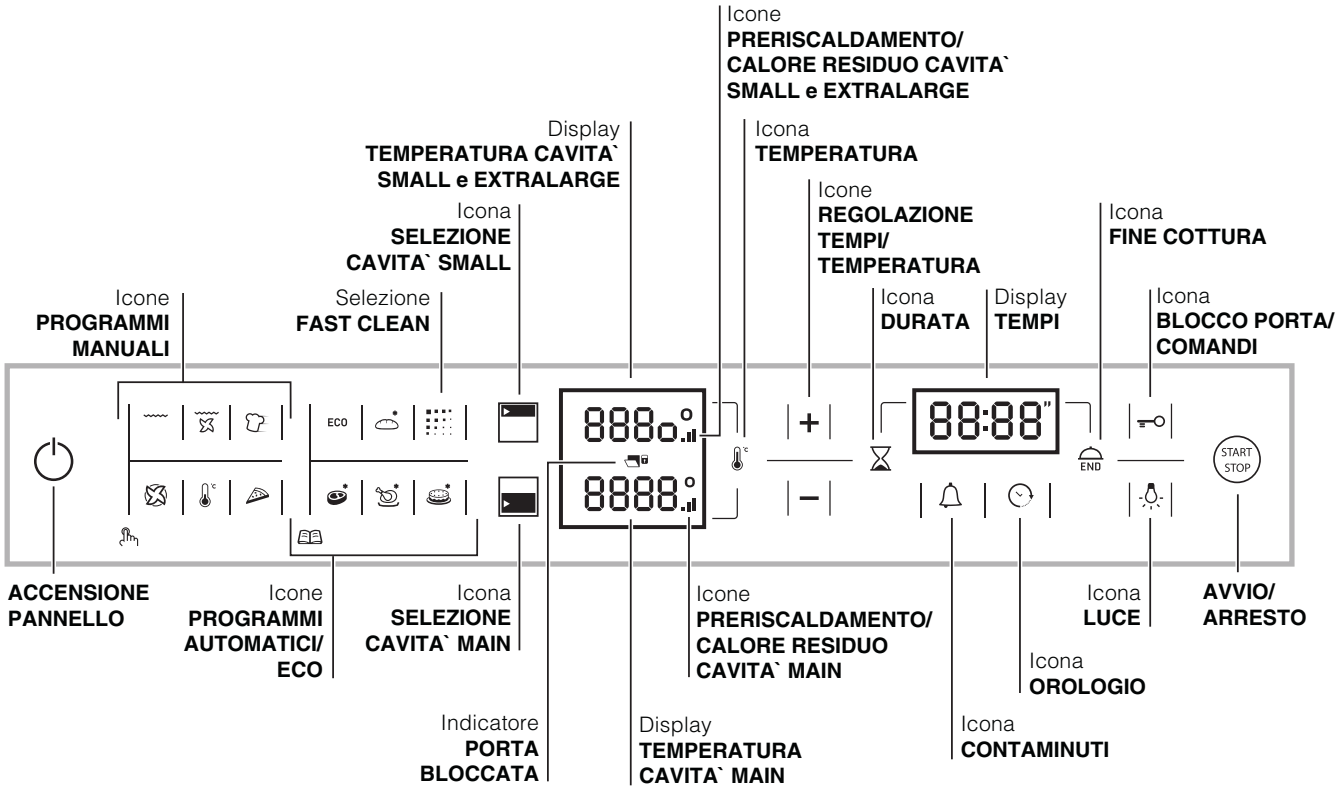
Descrizione dell’apparecchio

IT

Vista d’insieme



Pannello di controllo



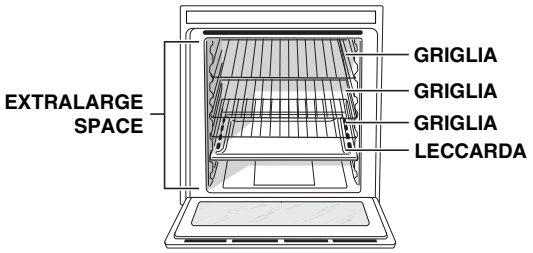
Struttura del forno

Il forno OPEN SPACE offre 70lt di capacità e la possibilità di cucinare pietanze su 4 livelli contemporaneamente o cucinare porzioni abbondanti, che non starebbero in un forno tradizionale.

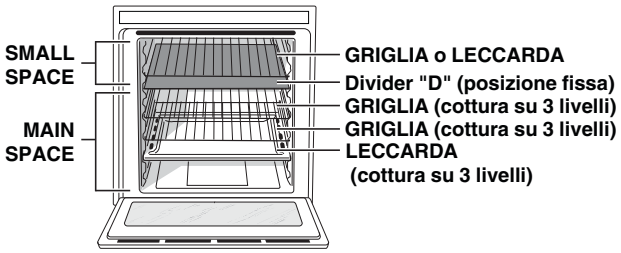
Ben 56 programmi di cottura universali e automatici assicurano risultati perfetti per qualsiasi ricetta. OPEN SPACE offre inoltre il massimo del comfort per qualsiasi esigenza e lo fa con 4 diverse possibilità d'uso: il forno è unico ma è divisibile in spazi di dimensioni differenti, ciascuna con regolazioni indipendenti di temperatura e tempi.

Questo è possibile grazie al DIVIDER termoisolante, che permette di dividere l'intera ExtraLarge Space in due spazi di grandezze diverse: Main Space e Small Space.
Le due Main e Small Space si possono usare contemporaneamente, per cucinare diverse preparazioni in meno tempo, oppure separatamente, per utilizzare solo lo spazio che serve.
Quando le due cavità sono utilizzate insieme è possibile regolare le temperature di cottura tra 30° e 300°, ed avere una differenza di temperatura fino a 100° tra le due zone, per realizzare ricette anche molto diverse tra loro senza che sapori ed odori si mescolino.

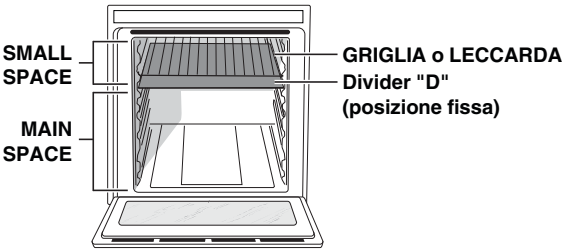
ExtraLarge Space: cottura su 4 livelli



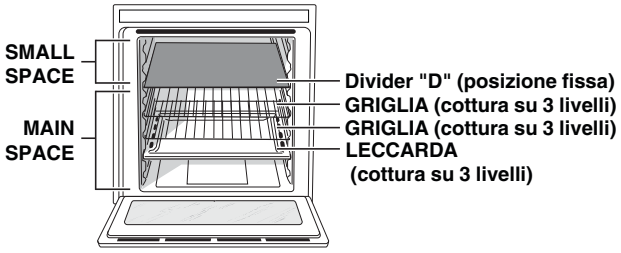
Main e Small Space: cottura contemporanea



Cottura solo nella Small Space



Cottura solo nella Main Space: cottura su 3 livelli



La tabella riportata di seguito descrive i possibili valori di temperatura impostabili. Il display intelligente ti guiderà nella corretta regolazione delle temperature delle due cavità.

Temperatura nella prima cavità (Main o Small Space)	Temperatura nella seconda cavità (Small o Main Space)
Da 40°C a 150°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 50°C
Esempio: imposti 90°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 40°C (90°C-50°C) e 140°C (90°C+50°C).	
Da 155°C a 200°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 70°C
Esempio: imposti 180°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (180°C-70°C) e 250°C (180°C+70°C).	
Da 205°C a 250°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 100°C
Esempio: imposti 210°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (210°C-100°C) e 250°C max temperatura impostabile.	

Avvio e utilizzo

IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Per facilitare le impostazioni, tenere premuti i tasti + e - :i numeri sul display scorrono più velocemente.

! Ogni impostazione viene memorizzata automaticamente dopo 10 secondi.

! Durante l'uso si consiglia di rimuovere eventuali stoviglie o cibi delicati dalla cavità spente.

! A cottura avviata, prima di rimuovere il DIVIDER è necessario spegnere il forno con il tasto ⏻.

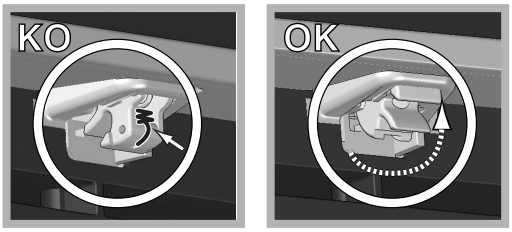
! Ad ogni accensione il forno è impostato sulle cotture UNIVERSALI

! Non è possibile attivare i tasti touch se si indossano dei guanti.

Blocco porta/comandi

! E' possibile bloccare la porta e i comandi a forno spento, a cottura avviata o terminata e in programmazione..

Per bloccare la porta e i comandi che regolano il forno, premere il tasto 🔒 per almeno 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza il simbolo chiave "O--n". L'icona 🔒 accesa indica il blocco attivato.
Per sbloccare, premere nuovamente per almeno 2 secondi il tasto 🔒.
! Pulendo l'apparecchio può succedere di chiudere inavvertitamente il blocco porta (è visibile una molla). In tal caso riportarlo in posizione aperto ruotando il blocco porta verso l'alto (vedi figura).



Impostare l'orologio

! L'orologio è impostabile solo a forno spento. Se il forno è in modalità standby la prima pressione del tasto 🕒 visualizza l'ora corrente. Premere nuovamente per impostare l'ora.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il tasto 🕒 e le cifre sul display TEMPI lampeggiano per 10 secondi.
Per regolare l'orologio:

1. Premere il tasto 🕒.
2. Regolare l'ora tramite i tasti + e -.
3. Raggiunta l'ora esatta, premere nuovamente il tasto 🕒.
4. ripetere l'operazione sopra descritta per i minuti.

In caso di black-out l'orologio deve essere reimpostato. L'icona 🕒 lampeggiante sul display segnala che l'orologio non è correttamente impostato.

Impostare il contaminuti

! Il contaminuti è sempre impostabile sia a forno spento che acceso. Non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Il contaminuti a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo 30 secondi o premendo un qualsiasi tasto attivo.
Per regolare il contaminuti:

1. Premere il tasto 🔔.
2. Regolare il tempo desiderato con i tasti + e -.
3. Raggiunta l'impostazione desiderata, premere nuovamente il tasto 🔔.

L'icona 🔔 accesa segnala che il contaminuti è attivo.

Per annullare il contaminuti, premere il tasto 🔔 e con i tasti + e - portare il tempo fino a 00:00.

Premere nuovamente il tasto 🔔.

Lo spegnimento dell'icona 🔔 segnala che il contaminuti è disattivo.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo, porta del forno ed anche nella parte inferiore della porta forno.
All'inizio del programma FAST CLEAN la ventola funziona a bassa velocità.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno
La luce si accende aprendo la porta del forno o al momento dell'avvio di un programma di cottura. Nei modelli dotati di *LED INSIDE* all'avvio della cottura si accendono i led sulla porta per una migliore illuminazione di tutti i livelli di cottura.

Il tasto -☼- permette di accendere e spegnere la luce in qualsiasi momento.

Indicatori di calore residuo
L'apparecchio è provvisto di un indicatore di calore residuo. A forno spento il display segnala tramite l'accensione della spia "calore residuo" la presenza di temperatura all'interno della cavità. La spia si spegne quando l'interno del forno si è raffreddato.

Modalità Demo
Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.
Per attivare la modalità DEMO premere brevemente il tasto ⏻, poi i tasti + e - contemporaneamente per 6 secondi e poi premere brevemente il tasto ⏲. Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza "dEon"
Per disattivare la modalità DEMO, da forno spento premere contemporaneamente il tasto START STOP e il tasto - per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e visualizzata la scritta "dEoF".

Ripristino delle impostazioni di fabbrica
Il forno ha la possibilità di essere riportato ai valori di fabbrica, resettando tutte le impostazioni scelte dall'utente (orologio e durate personalizzate). Per eseguire il reset spegnere il forno, tenere premuti per 6 secondi contemporaneamente il tasto della prima cottura manuale in alto a sinistra e il tasto START STOP. Ad avvenuto ripristino viene emesso un segnale acustico. Alla prima pressione del tasto ⏻ si è riportati alla prima accensione.

Standby
Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 30 minuti e non è stato impostato nessun blocco di tasti o porta, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con "Tasto Orologio" in alta luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Programmi

IT

! Per garantire la perfetta morbidezza e croccantezza dei cibi il forno rilascia sotto forma di vapore acqueo l'umidità che proviene naturalmente dal cibo. In questo modo si possono avere dei risultati di cottura ottimali su tutte le pietanze.
! Ad ogni accensione il forno propone il primo programma di cottura UNIVERSALE.
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

ExtraLarge Space

Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto ⏻. L'apparecchio emette un triplice suono ascendente e si illuminano in sequenza tutti i tasti.
2. Premere il tasto del programma di cottura desiderato. Il display TEMPERATURA visualizza:
- in caso di programma manuale, la temperatura associata al programma;
- "Auto" in caso di programma automatico.
il display TEMPI visualizza:
- in caso di programma manuale, l'ora corrente;
- la durata in caso di programma automatico.

3. Premere il tasto START STOP per avviare la cottura.
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento: la spia del preriscaldamento lampeggia.
5. Un segnale acustico e l'accensione della spia di preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo. E' possibile infornare gli alimenti da cuocere
6. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la temperatura premendo il tasto °C poi i tasti + e - (*solo per programmi manuali*);

- programmare la durata di una cottura (*vedi Programmi*);

- interrompere la cottura premendo il tasto START STOP. In questo caso l'apparecchio ricorda la temperatura eventualmente modificata in precedenza (*solo per programmi manuali*).

- spegnere il forno tenendo premuto il tasto ⏻ per 3 secondi.
7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

Programmi di cottura UNIVERSALI

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 250°C (300°C per il programma BARBECUE). I programmi **UNIVERSALI** comprendono tutte le cotture manuali.
Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.
Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.
Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.
Per ciascuna funzione **UNIVERSALI**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.
Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.
La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; **tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare.**
È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa *(vedere "Consigli pratici di cottura").*

***** Presente solo in alcuni modelli.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

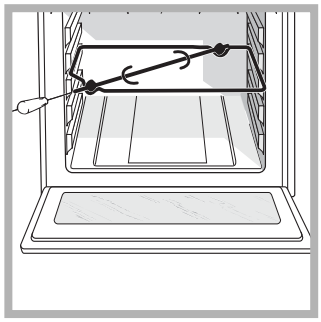
Programma **PIZZA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **FAST COOKING**
Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **ECO**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma a risparmio energetico è indicato per la cottura di piccole pietanze, adatto per riscaldare vivande e completare cotture.

Girarrosto*

Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:



1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando i programmi o ;

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura AUTOMATICI

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**. E' possibile personalizzare la durata di cottura in base ai propri gusti personali modificandola, prima dell'avvio, di ±5/20 minuti a seconda del programma scelto. A cottura avviata è comunque possibile modificarne la durata. Se la modifica viene effettuata prima dell'avvio del programma, questa viene memorizzata e riproposta al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto, il display TEMPERATURA visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la cottura; attendere che il forno si raffreddi.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **MANZO**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **POLLO**
Questa funzione è ideale per cuocere carne di pollo (intero o a pezzi). Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per cuocere il pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 100gr (1dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 7**;
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiante per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio

del impasto.

Ricetta per il PANE :
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:
- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito.Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Il DIVIDER

Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento il forno emette un segnale acustico e permette l'utilizzo delle due MAIN e SMALL Space speratamente o contemporaneamente.
Vengono abilitati i tasti per la scelta della cavità SMALL Space e MAIN Space . La cavità selezionata di default è la cavità MAIN.

Small Space

Avviare il forno
1. Con DIVIDER inserito selezionare la cavità SMALL Space
2. Per le varie regolazioni e impostazioni seguire le indicazioni sopra descritte per la cavità EXTRALARGE.

Programmi di cottura

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa *(vedere "Consigli pratici di cottura")*..

Programma **FAST COOKING**
Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Main Space

Avviare il forno
1. Con DIVIDER inserito selezionare la cavità MAIN Space
2. Per le varie regolazioni e impostazioni seguire le indicazioni sopra descritte per la cavità EXTRALARGE.

Programmi di cottura UNIVERSALI

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 250°C (300°C per il programma BARBECUE). I programmi **UNIVERSALI** comprendono tutte le cotture manuali.
Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.
Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.
Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per

ottenere i migliori risultati.
Per ciascuna funzione **UNIVERSALI**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.
Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.
La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; **tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare.**
È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Programma **PIZZA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programmi di cottura AUTOMATICI

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**. E' possibile personalizzare la durata di cottura in base ai propri gusti personali modificandola, prima dell'avvio, di ±5/20 minuti a seconda del programma scelto. A cottura avviata è comunque possibile modificarne la durata. Se la modifica viene effettuata prima dell'avvio del programma, questa viene memorizzata e riproposta al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto, il display TEMPERATURA visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la cottura; attendere che il forno si raffreddi.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **MANZO**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **POLLO**
Questa funzione è ideale per cuocere carne di pollo (intero o a pezzi). Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito.Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space

! Il funzionamento simultaneo è possibile solo utilizzando le funzioni UNIVERSALI.

Avviare il forno
Per utilizzo contemporaneo è sufficiente avviare in successione un programma di cottura in entrambe le cavità.
Il display TEMPERATURA visualizza i parametri di cottura di entrambe le cavità.

! Grazie all' alta efficienza energetica, il tempo di preriscaldamento della cavita' SMALL SPACE e' di circa 15 minuti.

IT

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura. E' possibile programmare la cottura anche per le diverse cavità.

! Selezionando un programma di cottura è attivo il tasto ⧖ ed è quindi possibile programmare la durata. Solo dopo aver impostato la durata, il tasto END si attiva ed è quindi possibile programmare una cottura ritardata.

Programmare la durata

1. Premere il tasto ⧖; il tasto ⧖ e le cifre sul display TEMPI lampeggiano.
2. Per impostare la durata premere i tasti + e -.
3. Raggiunta la durata desiderata, premere nuovamente il tasto ⧖.
4. Premere il tasto START STOP per avviare la cottura.
5. A cottura terminata, sul display TEMPERUTURA compare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare una cottura ritardata

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

! Per utilizzare al meglio la programmazione ritardata è necessario che l'orologio sia correttamente impostato.

1. Premere il tasto ⧖ e seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata.
2. Poi premere il tasto END e regolare l'ora di fine premendo i tasti + e -.
3. Raggiunta l'ora di fine cottura desiderata, premere nuovamente il tasto END.
4. Premere il tasto START STOP per attivare la programmazione.

I tasti ⧖ e END lampeggiano alternativamente per segnalare che è stata effettuata una programmazione; durante il periodo di attesa della partenza della cottura, il display TEMPI visualizza alternativamente la durata e l'ora di fine cottura.

5. Una volta terminata la cottura, il display TEMPERATURA visualizza la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Per annullare una programmazione premere il tasto START STOP.

Consigli pratici di cottura

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 1-3-5-6.
- Disporre la leccarda in basso e le griglie in alto.
- Nel caso di pizze o focacce utilizzare una teglia in alluminio leggero di un diametro massimo di 30cm, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura. Durante la cottura è preferibile modificare l'ordine dei ripiani.
- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D".
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Inserire la griglia in posizione 7, disporre gli alimenti al centro della griglia. Disporre la leccarda alla posizione 6.
- Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.
- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FAST COOKING

- Utilizzare la leccarda al ripiano 6.
- Per le cotture di cibi surgelati fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

Tabella cottura cavità ExtraLarge Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani				Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Griglia 2	Griglia 3			
Universali										
Multilivello*	Crostate		1		2 o 3			Si	190	25-30
			2		1 o 2	3 o 5		Si	180	35-45
			3		1	3	5	Si	180	40-50
			4	1	3	5	6	Si	180	45-55
	Bignè		1	2 o 3				Si	190	25-35
			2	1 a 2	3 a 5			Si	190	25-35
			3	1	3	5		Si	190	30-40
			4	1	3	5	6	Si	190	30-40
	Biscotti		1	2 o 3				Si	180	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Si	180	15-25
			3	1	3	5		Si	180	20-30
			4	1	3	5	6	Si	180	20-30
	Pasticci		1	2 o 3				Si	200	30-40
			2	2	5			Si	200	35-45
			3	1	4	6		Si	200	40-50
	Crème Caramel (bagno maria)		1	2 o 3				Si	170	35-45
			2	2	5			Si	170	35-45
			3	1	4	6		Si	170	40-50
	Panettone		1	1 o 2				Si	160	45-60
	Plumcake		1		2 o 3			Si	160	60-75
			2		1	4 o 5		Si	160	60-75
	Pan di spagna		1	2 o 3				Si	190	30-35
			2	2	5			Si	190	35-40
			3	1	4	6		Si	190	40-45
	Arrosto		1,5-2	1***	2			Si	160	90-240
Fast cooking*	Spiedini		1	1	5			No	210	20-25
	Filetti di pesce		1	1	5			No	200	15-20
	Patate congelate		1	5				No	230	25-30
Pizza*	Pizza/Focaccia		1	2 o 3				Si	220	15-25
			2	1 o 2	3 o 5			Si	220	20-30
			3	1	3	5		Si	220	25-35
			4	1	3	5	6	Si	220	30-40
Gratin*	Arrosto di carne		1	2***	3			No	200	35-75
	Gratin		1	3 o 4				No	190	40-60
	Grosso arrosto		1	1***	2			No	200	90-120
	Grosso volatile arrosto		1	1***	2			No	200	90-120
Barbecue*	Costata di manzo		1	3***	4 o 5			Si	270-300	20-30
	Salsicce		1	3***	5 o 7			Si	270-300	10-20
	Costata di maiale		1	3***	5 o 7			Si	270-300	15-25
	Bacon		1	3***	5 o 7			Si	270-300	3-6
Bassa temperatura*	Lievitazione/ Scongelamento		1	2				No	40	
	Meringhe bianche		4	1	3	5	6	No	65	8-12 ore
	Carne/Pesce		3	1	3	5		No	90	90-180
Automatici										
Pane	Pane (vedi ricetta)	2	1	7**	2			No		
		2	2	7**	1	4		No		
		2	3	7**	1	3	5	No		
Manzo	Arrosti	1,2-1,5	1	1***	5			No		
Pollo	Pollo/volatili	1,2-1,5	2	1	5			No		
Dolci	Dolci		1		2			No		
			2		2	5		No		

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Come da ricetta, aggiungere 100 gr (1 dl) di acqua nella leccarda in posizione 7.
*** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

! Programma ECO : Questo programma, con maggiori tempi di cottura ma con un sensibile risparmio energetico, è indicato per pietanze quali filetti di pesce, piccola pasticceria e verdure. E' adatto anche per riscaldare vivande e completare cotture.

Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Universali				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Multilivello*	Crostate		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Biscotti		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasticci		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Si	160	60-75
Pizza*	Pizza		1 2	2 o 3 1 o 2	 3 o 5	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30

Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Fast cooking*	Filetti di pesce Filetti di carne Pizza surgelata Preparazione surgelati		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Si Si Si Si	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Bistecca di maiale		1	6**	6	D	Si	270-300	3-5

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

Tabella cottura Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Fast cooking*	Filetti di pesce Filetti di carne Pizza surgelata Preparazione surgelati		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Si Si Si Si	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Toast Bacon Bistecca di maiale		1 1 1	 6** 6**	6 7 7	D D D	Si Si Si	270-300 270-300 270-300	3-5 3-6 15-25

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

Tabella cottura Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Universali									
Multilivello*	Crostate		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Bignè		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	25-35 25-35
	Biscotti		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasticci		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Si	160	60-75
	Pan di spagna		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza/Focaccia		1 2	2 o 3 1 o 2	 3 o 5	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
Bassa temperatura*	Lievitazione/ Scongelamento Meringhe bianche Carne/Pesce		1 2 2	2 1 1	 3 3	D D D	No No No	40 65 90	 8-12 ore 90-180
Automatici									
Manzo	Arrosti	1,2-1,5	1	1**	2	D	No		
Pollo	Pollo/volatili	1,2-1,5	1	1**	2	D	No		
Dolci	Dolci		1 2	2 1	 3	D D	No No		

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

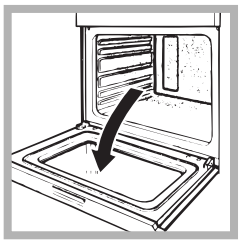
- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generersi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

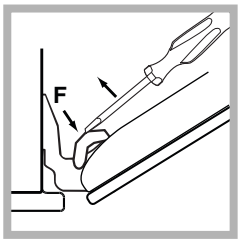
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

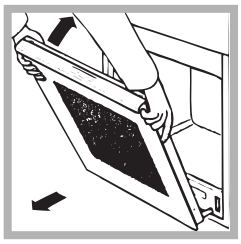
Pulire la porta

! Nei modelli dotati di *LED INSIDE* non è possibile smontare la porta.

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (*vedi figura*);







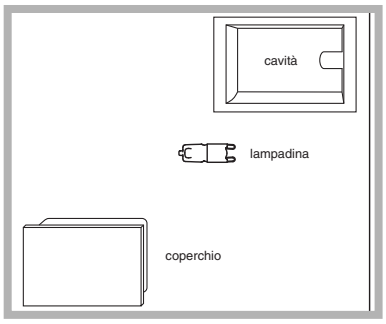
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

! Nei modelli dotati di *LED INSIDE* non è possibile smontare la porta.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



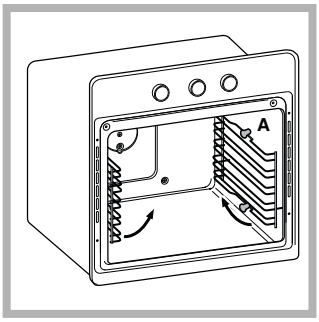
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Togliere il coperchio in vetro del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

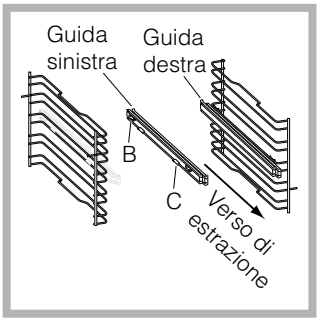
IT

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

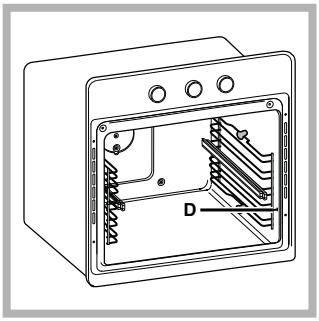
Per montare le guide scorrevoli:



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura)*. I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.
4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Pulizia automatica FAST CLEAN

Il programma FAST CLEAN porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito. Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale,
che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare FAST CLEAN:
- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare il programma Fast Clean:
1. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto ⏻.
2. Premere il tasto ⁞⁞; il display TEMPI visualizza la durata di default di 1:30h (ciclo normale) mentre il display TEMPERATURA visualizza alternativamente le scritte "Piro" e "nor";
3. E' possibile scegliere il livello di pulizia desiderato premendo il tasto ⧗ poi:

- premere il tasto + per passare al ciclo intensivo: la durata è di 2h e il display TEMPERATURA visualizza alternativamente le scritte "Piro" e "int";

- premere il tasto - per passare al ciclo economico: la durata è di 1h e il display TEMPERATURA visualizza alternativamente le scritte "Piro" e "eco".

Dispositivi di sicurezza
- la porta si blocca automaticamente non appena la temperatura raggiunge valori elevati; si accende l'icona sul display;
- la pressione del tasto START STOP permette di annullare in qualsiasi momento il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine.

Programmare la pulizia automatica ritardata
! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato il programma FAST CLEAN.
1. premere il tasto END e regolare l'ora di fine premendo i tasti + e -.
2. Raggiunta l'ora di fine desiderata, premere nuovamente il tasto END.
3. Premere il tasto START STOP per attivare la programmazione.
4. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una FAST CLEAN con livello Economico e quindi con una

durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone e lampeggiano per segnalare che è stata effettuata una programmazione. Dopo la programmazione, nel periodo di attesa della partenza della fast clean, il display TEMPI visualizza alternativamente la durata e l'ora di fine FAST CLEAN.
Per annullare una programmazione premere il tasto .

Al termine della pulizia automatica
Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere lo spegnimento dell'icona : indica che temperatura del forno è scesa ad un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Anomalie e rimedi

IT

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il “Tasto Orologio” e le cifre sul display lampeggiano.	L’apparecchio è stato appena allacciato alla rete elettrica o c’è stato un black-out.	Impostare l’orologio.
La programmazione di una cottura non si è avviata.	C’è stato un black-out.	Reimpostare le programmazioni.
Solo il “Tasto Orologio” è acceso in alta luminosità.	L’apparecchio è in modalità standby.	Toccare un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità standby.
Ho scelto un programma automatico. Il display visualizza “Hot” e la cottura non si avvia.	La temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto.	Attendere che il forno si raffreddi.
Ho scelto la cottura ventilata e il cibo presenta delle bruciature.	Le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall’aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.	Si consiglia di ruotare le leccarde a metà cottura.

Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F--" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:
- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT Italiano, 1

GB **English, 22**

FR Français, 43

OK 1037EL DP.20 X/HA

Contents

Installation, 23-24
Positioning
Electrical connection
Data plate

Description of the appliance, 25
Overall view
Control panel

Oven structure, 26

Start-up and use, 27-28
Control panel/door lock
Setting the clock
Setting the minute minder
Demo mode
Restoring the factory settings
Standby

Modes, 29-36
ExtraLarge Space
The divider
Small Space
Main Space
Using the Small Space and Main Space at the same time
Programming cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity
Cooking advice table for the Main Space feature
Cooking advice table for the Small Space feature
Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Precautions and tips, 37
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 38-40
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assembling the sliding rack kit
Automatic cleaning using the FAST CLEAN function

Troubleshooting, 41

Assistance, 42

Installation

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please keep these operating instructions for future reference. it contains important information on installation, operation and safety.

Positioning

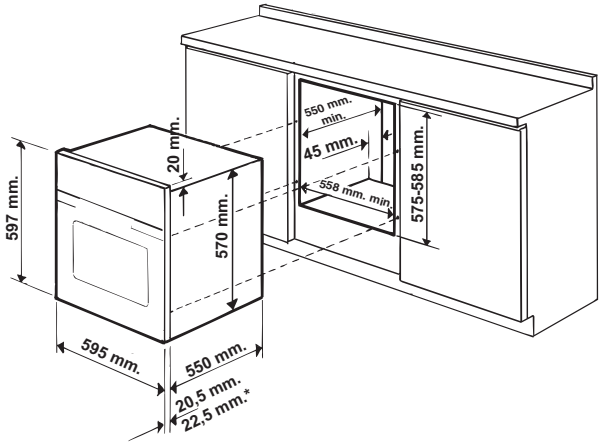
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

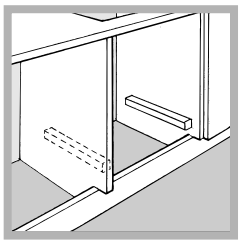
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



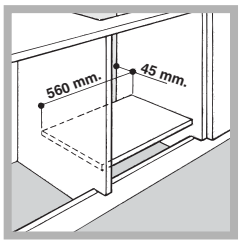
*** Stainless steel models only**

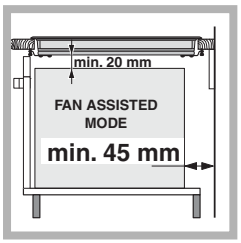
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation



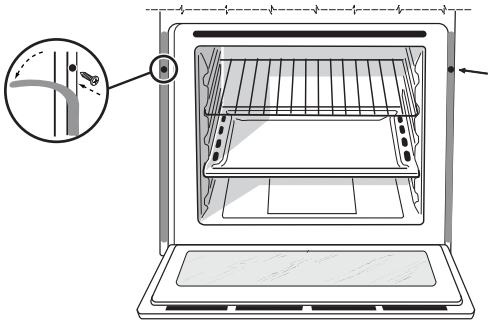
To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see figures*).





Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet:
- Open the oven door.
- Slide out the side gaskets at the top until the 2 fixing holes are exposed.
- Fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- Reposition the 2 gaskets.



! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

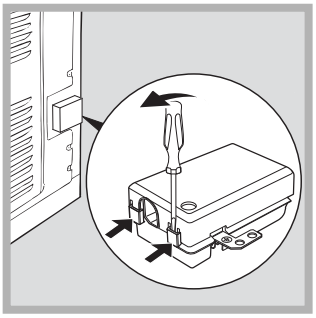
GB

Electrical connection

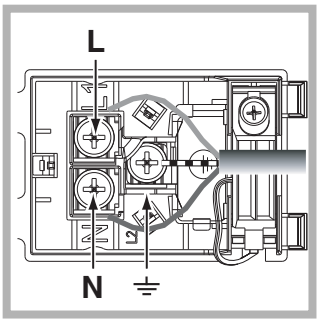
! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Install the power supply cable: by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- ⏚. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (*see diagram*).



3. Fix the cable in place by fastening the clamp screw.
4. Close the terminal board cover.

Connecting the power supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see opposite*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*);
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*);
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

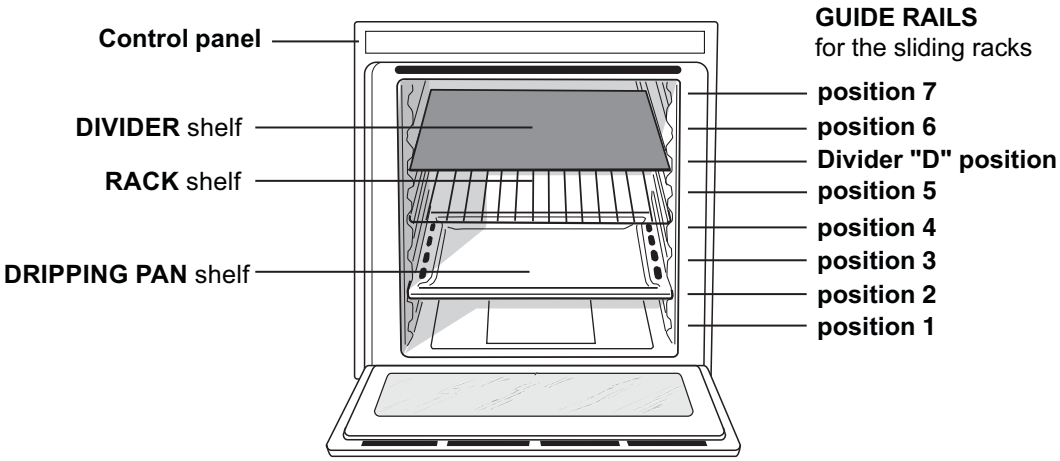
APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimension*	width 43.5 cm height 41 cm depth 41 cm
Volume*	74 l
Dimension**	width 45.6 cm height 41 cm depth 41 cm
Volume**	77 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz maximum power absorbed 3400 W (see data plate)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 2004/108/EEC dated 15/12/04 and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC and subsequent amendments. 1275/2008 Standby/off mode

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

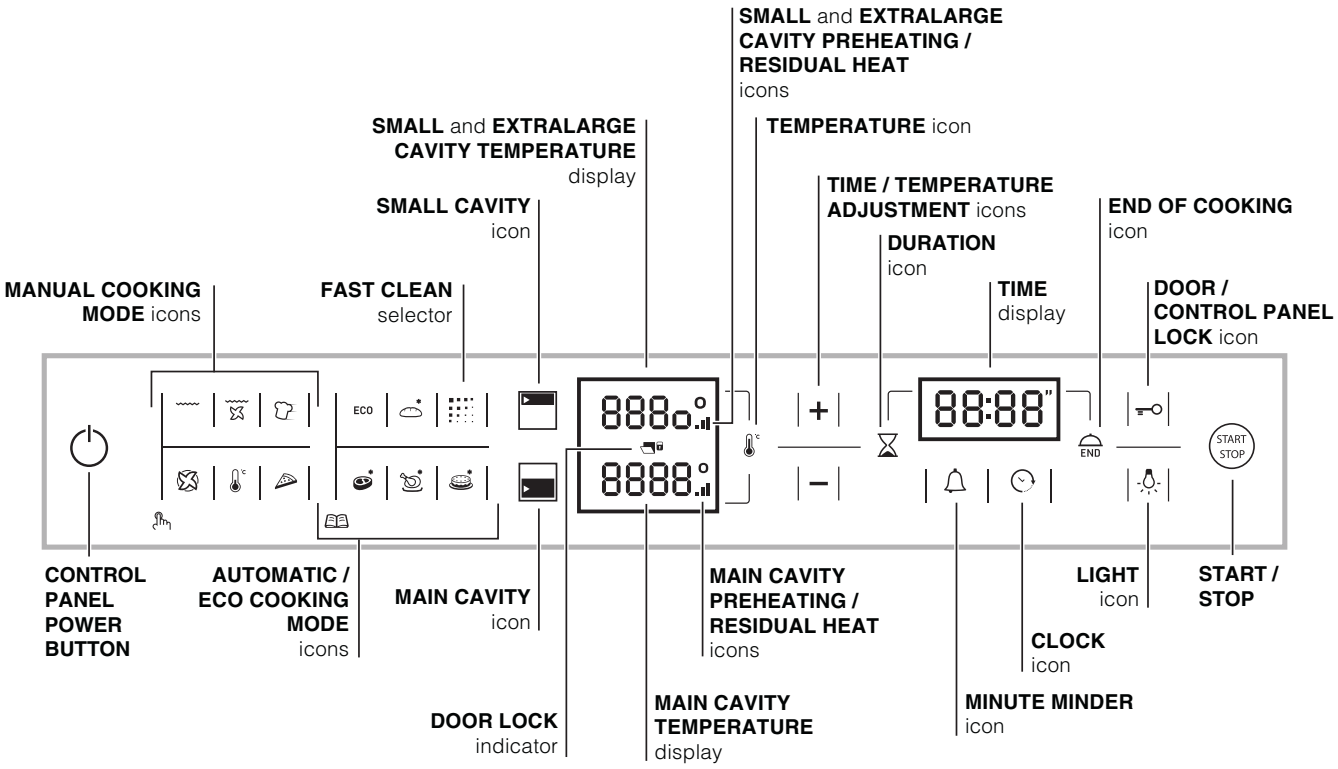
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel


SMALL and EXTRALARGE CAVITY PREHEATING / RESIDUAL HEAT icons
SMALL and EXTRALARGE CAVITY TEMPERATURE display
TEMPERATURE icon
SMALL CAVITY icon
TIME / TEMPERATURE ADJUSTMENT icons
END OF COOKING icon
DURATION icon
MANUAL COOKING MODE icons
FAST CLEAN selector
TIME display
DOOR / CONTROL PANEL LOCK icon
CONTROL PANEL POWER BUTTON
AUTOMATIC / ECO COOKING MODE icons
MAIN CAVITY icon
MAIN CAVITY PREHEATING / RESIDUAL HEAT icons
LIGHT icon
START / STOP
CLOCK icon
DOOR LOCK indicator
MAIN CAVITY TEMPERATURE display
MINUTE MINDER icon

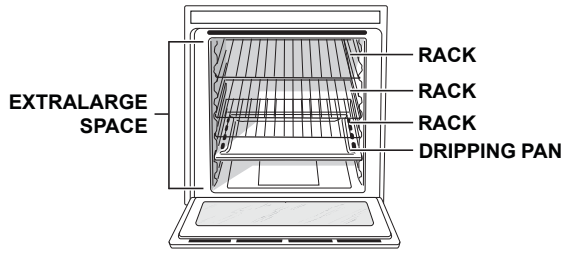
Oven structure

GB

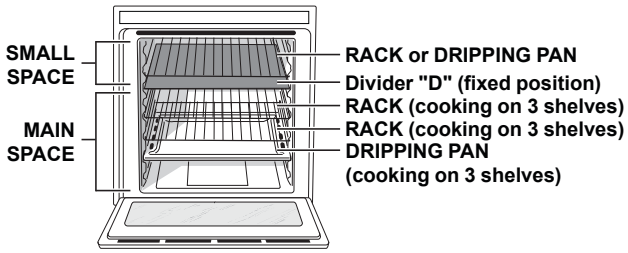
The OPEN SPACE oven has a capacity of 70 litres and offers users the option of cooking on 4 shelves at the same time or cooking large quantities which would not necessarily be possible in a traditional oven.

The 56 universal (Creation) and automatic (Success) cooking modes guarantee perfect results every time, regardless of the dish you are cooking.
OPEN SPACE also offers maximum comfort for all requirements, with 4 different operating options: the oven is one large compartment but can be divided into separate spaces of various sizes, each with its own independent temperature and duration controls.
This is made possible thanks to the heat-insulating DIVIDER, which divides the whole ExtraLarge Space into two different-sized spaces: the Main Space and the Small Space.
The two Main and Small Space compartments may be used at the same time to cook different dishes more quickly, or they may be used separately so that only the space necessary is used.
When the two compartments are used at the same time, the cooking temperature of each may be adjusted to a value between 30° and 300°. There may be a difference in temperature of 100° between the two zones, which means it is possible to cook very different dishes without any flavours or aromas intermingling.

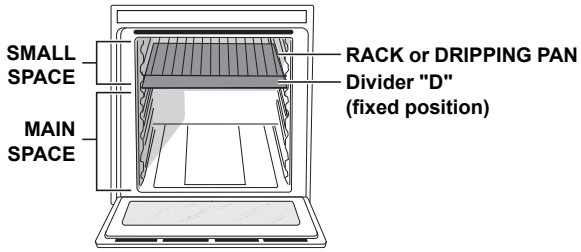
ExtraLarge Space: cooking on 4 shelf levels



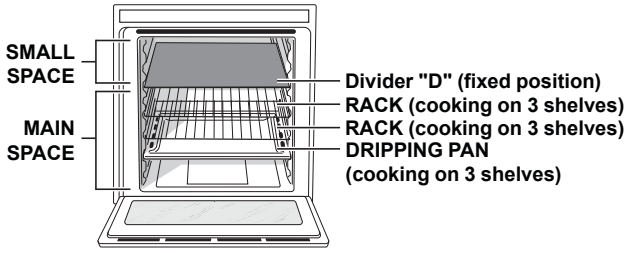
Main and Small Space: simultaneous operation


SMALL SPACE
MAIN SPACE
RACK or DRIPPING PAN
Divider "D" (fixed position)
RACK (cooking on 3 shelves)
RACK (cooking on 3 shelves)
DRIPPING PAN (cooking on 3 shelves)

Cooking using the Small Space only



Cooking using the Main Space only: cooking on 3 shelf levels


SMALL SPACE
MAIN SPACE
Divider "D" (fixed position)
RACK (cooking on 3 shelves)
RACK (cooking on 3 shelves)
DRIPPING PAN (cooking on 3 shelves)

The table below lists the possible temperature values which may be set. The intelligent display will guide you through the correct procedure used to adjust the temperature of the two cavities.

Temperature in the first cavity (Main or Small Space)	Temperature in the second cavity (Small or Main Space)
From 40°C to 150°C	The temperature difference in relation to the first cavity selected is no greater than 100°C
For example: if you set one cavity to 90°C, you may set a value of between 40°C (90°C-50°C) and 140°C (90°C+50°C) for the other.	
From 155°C to 200°C	The temperature difference in relation to the first cavity selected is no greater than 70°C
For example: if you set one cavity to 180°C, you may set a value of between 110°C (180°C-70°C) and 250°C (180°C+70°C) for the other.	
From 205°C to 250°C	The temperature difference in relation to the first cavity selected is no greater than 100°C
For example: if you set one cavity to 210°C, you may set a value of between 110°C (210°C-100°C) and 250°C (max. temperature setting) for the other.	

Start-up and use

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half and hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! To make the setting process easier, press and hold the + and - buttons to scroll through the numbers on the display rapidly.

! Each setting will automatically be stored in the appliance memory after 10 seconds.

! During operation, we recommend the removal of any crockery or delicate foodstuffs from the cavities not being used.

! Once cooking has begun, before the DIVIDER is removed, the oven must be switched off using the ⏻ button.

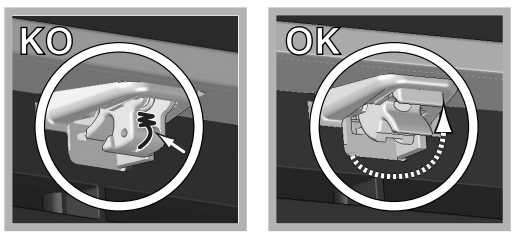
! Every time the oven is switched on it is set to the CREATION cooking mode.

! The touch controls cannot be activated if the user is wearing gloves.

Control panel/door lock

! The door and control panel can be locked while the oven is off, once cooking has started or finished and during programming.

To lock the door and the oven controls, press and hold the 🔒 button for at least 2 seconds. A buzzer will sound and the TEMPERATURE display shows the key symbol "O—n". The 🔒 icon will light up to indicate lock activation.
To deactivate the lock, press and hold the 🔒 button again for at least 2 seconds.
! When cleaning the appliance, the door lock may be closed accidentally (there is an exposed spring). If this happens, reopen it by turning the door lock upwards (see figure).



Setting the clock

! The clock can only be set when the oven is switched off. If the oven is in standby mode, pressing the 🕒 button once will display the current time setting. Press it again to set the time.

After connection to the power supply network or after a blackout, the 🕒 button and the digits on the TIME display will flash for 10 seconds.
To set the clock:

1. Press button 🕒.
2. Adjust the hour figure using the + and - buttons.
3. Once you have reached the correct hour value, press the 🕒 button.
4. Repeat the above process to set the minutes.

If a blackout occurs, it will be necessary to reset the clock. If the 🕒 icon flashes on the display, this indicates that the clock has not been set correctly.

Setting the minute minder

! The minute minder may be set regardless of whether the oven is switched on or off. It does not switch the oven on or off.

When the set time has elapsed, the minute minder emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.
To adjust the minute minder, proceed as follows:

1. Press button 🔔.
2. Set the desired time using buttons + and -.
3. Once you have reached the desired value, press the 🔔 button again.

The lit 🔔 symbol will remind you that the minute minder is on.

To cancel the minute minder, press the 🔔 button and use the + and — buttons to set the time to 00:00. Press the 🔔 button again.

The 🔔 icon will switch off to indicate that the minute minder has been disabled.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door. At the beginning of the FAST CLEAN mode, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light
The light comes on when the oven door is opened or when a cooking mode starts.
When models featuring *LED INSIDE* technology begin cooking, the LEDs on the door light up for improved illumination of all cooking levels.

The -☼- button can be used to switch on the light at any time.

Residual heat indicators
The appliance is fitted with a residual heat indicator. When the oven is off, the "residual heat" light on the display comes on to indicate high temperatures inside the oven cavity. The indicator light switches off when the inside of the oven has cooled down.

Demo mode

The oven can operate in the DEMO mode: all heating elements are deactivated, and the controls remain operative.
To activate DEMO mode, press and release button ⏻, then buttons + and - simultaneously for 6 seconds, and then press and release button 🕒. A buzzer sounds and the TEMPERATURE display shows "dEon".
To deactivate DEMO mode, when the oven is off press and hold button START STOP and button - simultaneously for 3 seconds. A buzzer sounds and the "dEoF" message disappears from the display.

Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (clock and customised durations). To carry out a reset, switch off the oven, then press and hold the button corresponding to the first manual cooking mode (top left) and the START STOP button simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound.

The first time the ⏻ button is pressed, the oven will behave as if it is being switched on for the first time.

Standby

This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode. If no buttons are pressed for 30 minutes and the control panel/door lock has not been activated, the appliance automatically reverts to standby mode. Standby mode is indicated by the high luminosity "Clock button" light. As soon as interaction with the machine resumes, system operation is restored.

Modes

! To guarantee perfectly soft or crispy food, the oven releases water contained within the food in the form of steam. This means it is possible to achieve optimal cooking results for all dishes.
! Every time the oven is switched on, it suggests the first CREATION cooking mode.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.
! Always place cookware on the rack(s) provided.

ExtraLarge Space

Starting the oven

1. Switch the control panel on by pressing the ⏻ button. The appliance buzzer sounds three times (ascending) and all buttons light up in sequence.
2. Press the button corresponding to the desired cooking mode. The TEMPERATURE display shows:
- the temperature associated with the mode, if programming manually;
- "Auto", if programming is automatic.
The TIME display shows:
- the current time, if programming manually;
- the duration, if programming is automatic.

3. Press the START STOP button to begin cooking.
4. The oven will begin its preheating stage: the preheating light flashes.
5. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and the preheating indicator light shows that this stage has been completed: the food can then be placed in the oven.
6. During cooking it is always possible to:

- change the temperature by pressing the °C button, followed by the + and - buttons (*manual modes only*);
- set the duration of a cooking mode (*see Cooking Modes*);
- press the START STOP button to stop cooking. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (*manual modes only*);
- switch off the oven by pressing the ⏻ button for 3 seconds.

7. In case of a blackout, if the oven was already operating, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature did not drop below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

CREATION cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 30°C and 250°C as desired (300°C for GRILL mode). **CREATION** cooking modes include all manual programmes.
The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.
This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills.
The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.
The table below specifies whether it is best to **pre-heat** your oven or **not** for each **CREATION** cooking mode. Observing these suggestions will guarantee perfect results.
If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps).
The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; **however, you may adjust it to suit your recipe.**
You can also set a cooking duration with an immediate or delayed start.

MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed *(see "Practical cooking advice")*.

FAN GRILLING mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of

***** Only available in certain models.

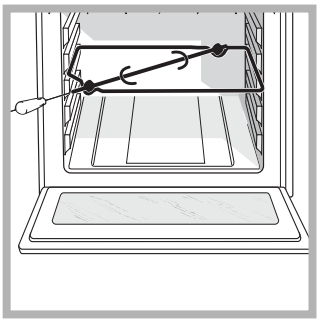
features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65 and 90°C.

PIZZA mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

FAST COOKING mode
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

ECO mode
The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This energy saving mode is suitable for cooking small dishes, reheating meat and finishing off cooking processes.



Rotisserie spit*

To operate the rotisserie function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie function by selecting the or modes.

! When mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

SUCCESS cooking modes
! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**. The cooking duration can be customised according to personal tastes, modifying it - before the start time - by ±5/20 minutes depending on the selected programme. Once cooking has begun, it is still possible to modify its duration. If the value is modified before cooking begins, it is stored in the appliance memory and suggested again when that cooking mode is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "Hot" appears on the TEMPERATURE display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

BEEF mode
Use this function to cook beef and pork. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CHICKEN mode
This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

BREAD mode
Use this function to bake bread. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 g (1dl) of cold water into the dripping pan, which should be placed in position 7**.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:
1 dripping pan holding 1000 g max, lower level
2 dripping pans each holding 1000 g max, middle and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:
- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

CAKES mode
This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

THE DIVIDER

Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf "D" using the pin, with the arrows turned towards the rear part of the oven. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two MAIN and SMALL Space compartments separately or at the same time.

The selector buttons for the SMALL Space and MAIN Space cavities will be enabled. The MAIN cavity is selected by default.

Small Space

Starting the oven
1. With the DIVIDER inserted, select the SMALL Space cavity.
2. Follow the above instructions for the EXTRALARGE cavity when carrying out the various adjustment and setting procedures.

Cooking modes

GRILL mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed *(see "Practical cooking advice")*.

FAST COOKING mode
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

Main Space

Starting the oven
1. With the DIVIDER inserted, select the MAIN Space cavity.
2. Follow the above instructions for the EXTRALARGE cavity when carrying out the various adjustment and setting procedures.

CREATION cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 30°C and 250°C as desired (300°C for GRILL mode). **CREATION** cooking modes include all manual programmes.
The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.
This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his

advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills.
The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.
The table below specifies whether it is best to **pre-heat** your oven or **not** for each **CREATION** cooking mode. Observing these suggestions will guarantee perfect results.
If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps).
The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; **however, you may adjust it to suit your recipe.**
You can also set a cooking duration with an immediate or delayed start.

MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65 and 90°C.

PIZZA mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

SUCCESS cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**. The cooking duration can be customised according to personal tastes, modifying it - before the start time - by ±5/20 minutes depending on the selected programme. Once cooking has begun, it is still possible to modify its duration. If the value is modified before cooking begins, it is stored in the appliance memory and suggested again when that cooking mode is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "Hot" appears on the TEMPERATURE display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

BEEF mode
Use this function to cook beef and pork. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CHICKEN mode
This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CAKES mode
This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

Using the Small Space and Main Space at the same time

! Simultaneous operation is only possible when using CREATION cooking modes.

Starting the oven
For simultaneous use, simply start a cooking mode for both cavities in succession.
The TEMPERATURE display shows the cooking parameters for both cavities.

! Thanks to the high energy efficiency of the appliance, it only takes around 15 minutes for the SMALL SPACE cavity to preheat.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place. Cooking can also be programmed for the various cavities.

! Once a cooking mode has been selected, the ⧖ button is activated; it will then be possible to program a duration. The END button is only activated after a duration has been set; it will then be possible to program a delayed start.

Programming the duration

1. Press the ⧖ button; the ⧖ button and the numbers on the TIME display will flash.
2. Set the duration by pressing buttons + and -.
3. Once you have reached the desired duration, press the ⧖ button again.
4. Press the START STOP button to begin cooking.
5. When cooking has finished, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Programming delayed cooking

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.
! For the delayed programming to work properly, the clock should be set to the correct time.

1. Press the ⧖ button and repeat steps 1 to 3 as described for the duration setting.
2. Then press the END button and set the end time using the + and - buttons.
3. Once you have reached the desired end time, press the END button again.
4. Press the START STOP button to activate the programmed mode.

The ⧖ and END buttons will flash alternately to indicate that programming has taken place; in the time before cooking starts, the TIME display will show the duration and the cooking end time alternately.
5. Once cooking has finished, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

To cancel programming press the START STOP button.

Practical cooking advice

MULTILEVEL
- Use positions 1, 3, 5 and 6.
- Place the dripping pan at the bottom and the rack at the top.
- When cooking pizzas or focaccia breads, use a lightweight aluminium tray with a maximum diameter of 30 cm, placing it on top of the rack supplied. If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process. During the cooking process, it is advisable to change the order of the shelves.
- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL
- Preheat the oven for 5 minutes.
- Fit the DIVIDER to the DIVIDER rack "D".
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the rack in position 7. Position the food in the centre of the rack. Position the dripping pan on shelf level 6.
- This function is recommended for: browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.
- Place the grill rack in position 3 or 4 and place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

FAST COOKING
- Use the dripping pan on shelf level 6.
- When cooking frozen foods, always follow the instructions on the packaging.

GB

Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity

Function	Food	Weight (Kg)	Cook on shelf no.	Shelf position				Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Rack 2	Rack 3			
Creation										
Multilevel*	Tarts		1		2 or 3			Yes	190	25-30
			2		1 or 2	3 or 5		Yes	180	35-45
			3		1	3	5	Yes	180	40-50
			4	1	3	5	6	Yes	180	45-55
	Cream puffs		1	2 or 3				Yes	190	25-35
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	190	25-35
			3	1	3	5		Yes	190	30-40
			4	1	3	5	6	Yes	190	30-40
	Biscuits		1	2 or 3				Yes	180	15-25
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	180	15-25
			3	1	3	5		Yes	180	20-30
			4	1	3	5	6	Yes	180	20-30
	Small pastries		1	2 or 3				Yes	200	30-40
			2	2	5			Yes	200	35-45
			3	1	4	6		Yes	200	40-50
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2 or 3				Yes	170	35-45
			2	2	5			Yes	170	35-45
			3	1	4	6		Yes	170	40-50
	Panettone		1	1 or 2				Yes	160	45-60
	Cake		1		2 or 3			Yes	160	60-75
			2		1	4 or 5		Yes	160	60-75
	Sponge cake		1	2 or 3				Yes	190	30-35
			2	2	5			Yes	190	35-40
			3	1	4	6		Yes	190	40-45
	Roast		1,5-2	1***	2			Yes	160	90-240
Fast cooking*	Kebabs		1	1	5			No	210	20-25
	Fish fillets		1	1	5			No	200	15-20
	Frozen potatoes		1	5				No	230	25-30
Pizza*	Pizza/Focaccia		1	2 or 3				Yes	220	15-25
			2	1 or 2	3 or 5			Yes	220	20-30
			3	1	3	5		Yes	220	25-35
			4	1	3	5	6	Yes	220	30-40
Fan grilling*	Roast meats		1	2***	3			No	200	35-75
	Gratin		1	3 or 4				No	190	40-60
	Large roasting joint		1	1***	2			No	200	90-120
	Large game roasting joint		1	1***	2			No	200	90-120
Grill*	Beef ribs		1	3***	4 or 5			Yes	270-300	20-30
	Sausages		1	3***	5 or 7			Yes	270-300	10-20
	Pork ribs		1	3***	5 or 7			Yes	270-300	15-25
	Bacon		1	3***	5 or 7			Yes	270-300	3-6
Low temperature*	Proving/Defrosting		1	2				No	40	
	White meringues									
	Meat/Fish		4	1	3	5	6	No	65	8-12 hours
			3	1	3	5		No	90	90-180
Success										
Bread	Bread (see recipe)	2	1	7**	2			No		
		2	2	7**	1	4		No		
		2	3	7**	1	3	5	No		
Beef	Roast	1,2-1,5	1	1***	5			No		
Chicken	Chicken/poultry	1,2-1,5	2	1	5			No		
Cakes	Cakes		1		2			No		
			2		2	5		No		

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan in position 7.

*** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

! **ECO cooking mode:** This energy saving mode is suitable for cooking dishes such as fish fillets, small pastries and vegetables. It is also ideal for reheating meat and finishing off cooking processes.

Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Main Space

Function	Food	Weight (kg)	Cook on shelf no.	Rack position Dripping pan	Rack 1	Divider	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Creation									
Multilevel*	Tarts		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Biscuits		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	180 180	15-25 15-25
	Small pastries		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	170	35-45
	Cake		1	2		D	Yes	160	60-75
Pizza*	Pizza		1 2	2 or 3 1 or 2	 3 or 5	D D	Yes Yes	220 220	15-25 20-30

Small Space

Function	Food	Weight (kg)	Cook on shelf no.	Shelf position Dripping pan	Rack 1	Divider	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Fast cooking*	Fish fillets Meat fillets Frozen pizza Frozen prepared foods		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Yes Yes Yes Yes	160-180 180-200	20-30 30-40
Grill*	Pork steaks		1	6**	7	D	Yes	270-300	15-25

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.
** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

Cooking advice table for the Small Space feature

Function	Food	Weight (Kg)	Cook on shelf no.	Shelf position Dripping pan	Rack 1	Divider	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Fast cooking*	Fish fillets Meat fillets Frozen pizza Frozen prepared foods		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Yes Yes Yes Yes	160-180 180-200	20-30 30-40
Grill*	Toast Bacon Pork steaks		1 1 1	 6** 6**	6 7 7	D D D	Yes Yes Yes	270-300 270-300 270-300	3-5 3-6 15-25

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.
** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

Cooking advice table for the Main Space feature

Function	Food	Weight (Kg)	Cook on shelf no.	Shelf position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Creation									
Multilevel*	Tarts		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Cream puffs		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	190 190	25-35 25-35
	Biscuits		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	180 180	15-25 15-25
	Small pastries		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	170	35-45
	Cake		1	2		D	Yes	160	60-75
	Sponge cake		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza/Focaccia		1 2	2 or 3 1 or 2	 3 or 5	D D	Yes Yes	220 220	15-25 20-30
Low temperature*	Proving/ Defrosting White meringues Meat/Fish		1 2 2	2 1 1	 3 3	D D D	No No No	40 65 90	 8-12 hours 90-180
Success									
Beef	Roast	1,2-1,5	1	1**	2	D	No		
Chicken	Chicken/poultry	1,2-1,5	1	1**	2	D	No		
Cakes	Cakes		1 2	2 1	 3	D D	No No		

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.
** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the relevant public service or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN GRILLING modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

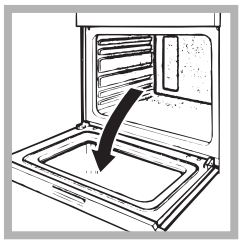
- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

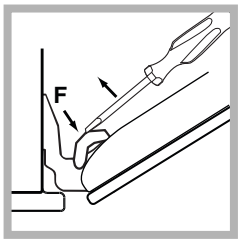
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

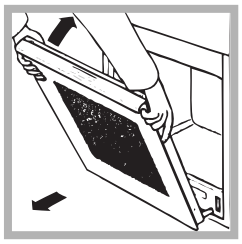
Cleaning the oven door

! The door of *LED INSIDE* models cannot be removed.

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:
1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).







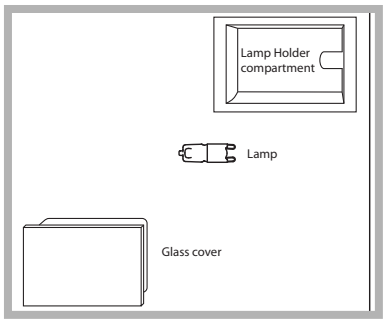
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

! The door of *LED INSIDE* models cannot be removed.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (*see Assistance*). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

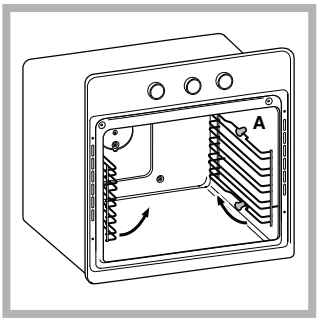


To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

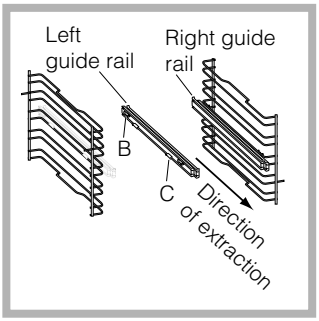
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

Sliding rack kit assembly

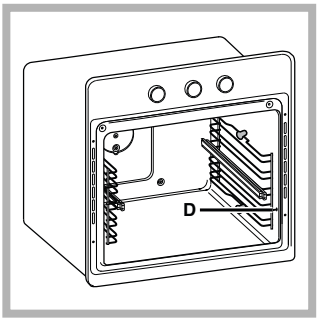
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (*see figure*).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Automatic cleaning with the FAST CLEAN function

With the FAST CLEAN mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.
Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the FAST CLEAN mode:
- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels or pot holders over the oven handle.

! If the oven is too hot, pyrolysis may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the Fast Clean programme:

1. Switch the control panel on by pressing the ⏻ button.
2. Press the ⁞⁞ button; the TIME display will show the default duration of 1:30 h (normal cycle), while he TEMPERATURE display will show "Piro" and "nor" alternately;
3. The desired cleaning level can be selected by pressing the ⧗ button, then:
- pressing + to switch to the intensive cycle: the duration is 2 h and the TEMPERATURE display shows the text "Piro" and "int" alternately;
- pressing - to switch to the economy cycle: the duration is 1 h and the TEMPERATURE display shows the text "Piro" and "eco" alternately.

Safety devices
- The door locks automatically as soon as the temperature reaches a high value; the icon lights up on the display.
- pressing the START/STOP button cancels the cleaning cycle at any time;
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and end time settings.

Programming delayed automatic cleaning

! Programming is possible only after selecting the FAST CLEAN mode.

1. Then press the END button and set the end time using the + and - buttons.
2. Once you have reached the desired end time, press the END button again.
3. Press the START/STOP button to activate the programmed mode.
4. When the selected time has elapsed, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy (ECO) FAST CLEAN level has been selected, with the default duration of 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

The icons and END flash to indicate that programming has taken place. After programming, in the time before the Fast Clean mode starts, the TIME display indicates the duration and end of the FAST CLEAN mode alternately.

To cancel programming press the START STOP button.

Once the automatic cleaning cycle is over

Before you can open the oven door, you will have to wait for the icon to switch off: this indicates the oven temperature has dropped to an acceptable level. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The “Clock button” and the digits on the display flash.	The appliance has just been connected to the electricity mains or there has been a blackou	Set the clock.
A programmed cooking mode does not start.	There has been a blackout.	Reprogram the cooking mode.
Only the high luminosity “Clock button” is lit.	The appliance is in standby mode	Press any button to exit standby mode.
An automatic mode has been selected. “Hot” appears on the display and cooking does not star	The temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode.	Wait for the oven to cool down.
Fan-assisted cooking has been selected and the food looks burnt.	Positions 1 and 5: the direct heat could cause temperature-sensitive foods to burn.	We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking.

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The message shown on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Mode d’emploi

FOUR

IT Italiano, 1

GB English,22

FR **Français, 43**

OK 1037EL DP.20 X/HA

Sommaire

Installation, 44-45
Positionnement
Raccordement électrique
Plaque signalétique

Description de l’appareil, 45
Vue d'ensemble
Tableau de bord

Structure du four, 47

Mise en marche et utilisation, 48-49
Verrouillage de porte / commandes
Réglage de l'horloge
Réglage du minuteur
Mode Demo (Démonstration)
Rétablissement des réglages d'usine
Standby (Veille)

Programmes, 50-57
ExtraLarge Space
Le Divider (séparateur)
Small Space
Main Space
Utilisation simultanée de Small Space et de Main Space
Programmation de la cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space
Tableau de cuisson Main Space
Tableau de cuisson Small Space
Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Précautions et conseils, 58
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 59-61
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Montage du Kit glissières coulissantes
Nettoyage automatique FAST CLEAN

Anomalies et remèdes, 62

Assistance, 63

Installation

FR

! Important : conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

Positionnement

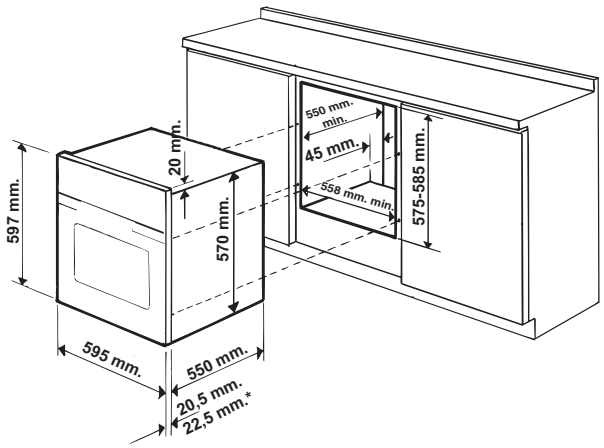
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :

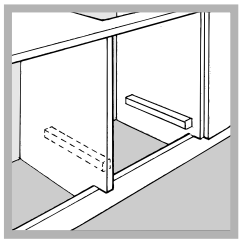


*** Uniquement pour modèles inox**

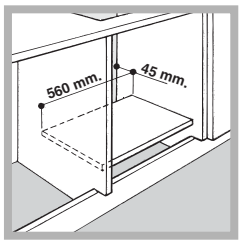
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

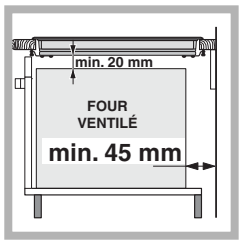
Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération



Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui



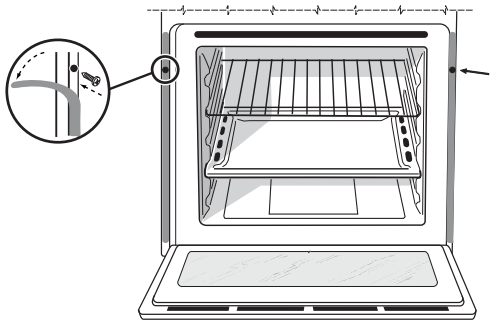


continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble :

- ouvrir la porte du four ;
- retirer le haut des joints latéraux pour dégager les 2 trous de fixation ;
- fixer le four au meuble à l'aide de 2 vis à bois ;
- remettre en place les 2 joints.

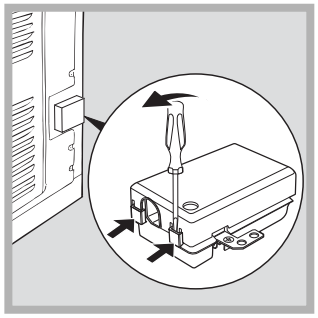


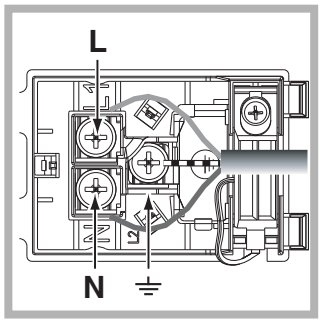
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation





1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (*voir figure*).
2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (*voir figure*).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50 °C la température ambiante (par exemple le panneau arrière du four).

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles.
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm
Volume*	L. 74
Dimensions**	largeur 45,6 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm
Volume**	L. 77
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50/60Hz ou puissance maximum absorbée 3400W (voir plaque signalétique)
ÉTIQUETTE ÉNERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ECO
CE 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives. 1275/2008 Stand-by/off mode

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

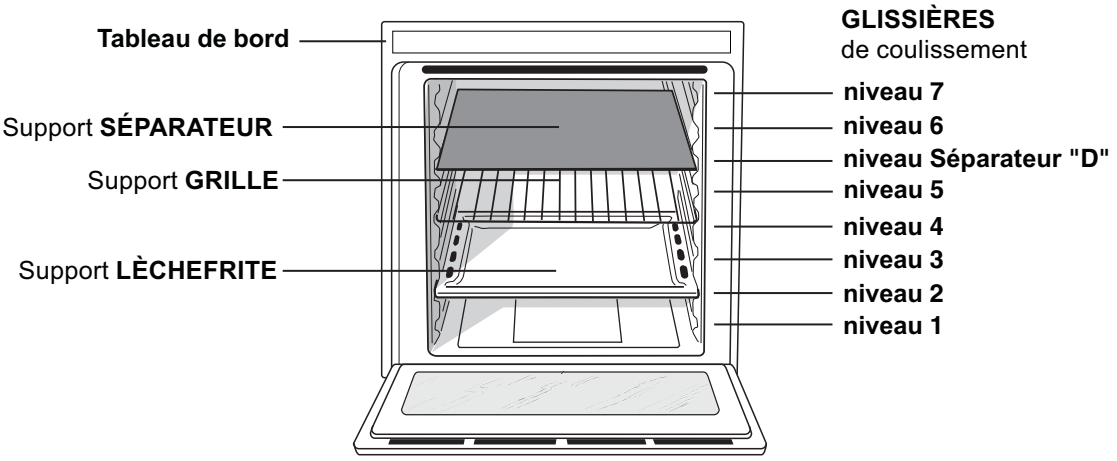
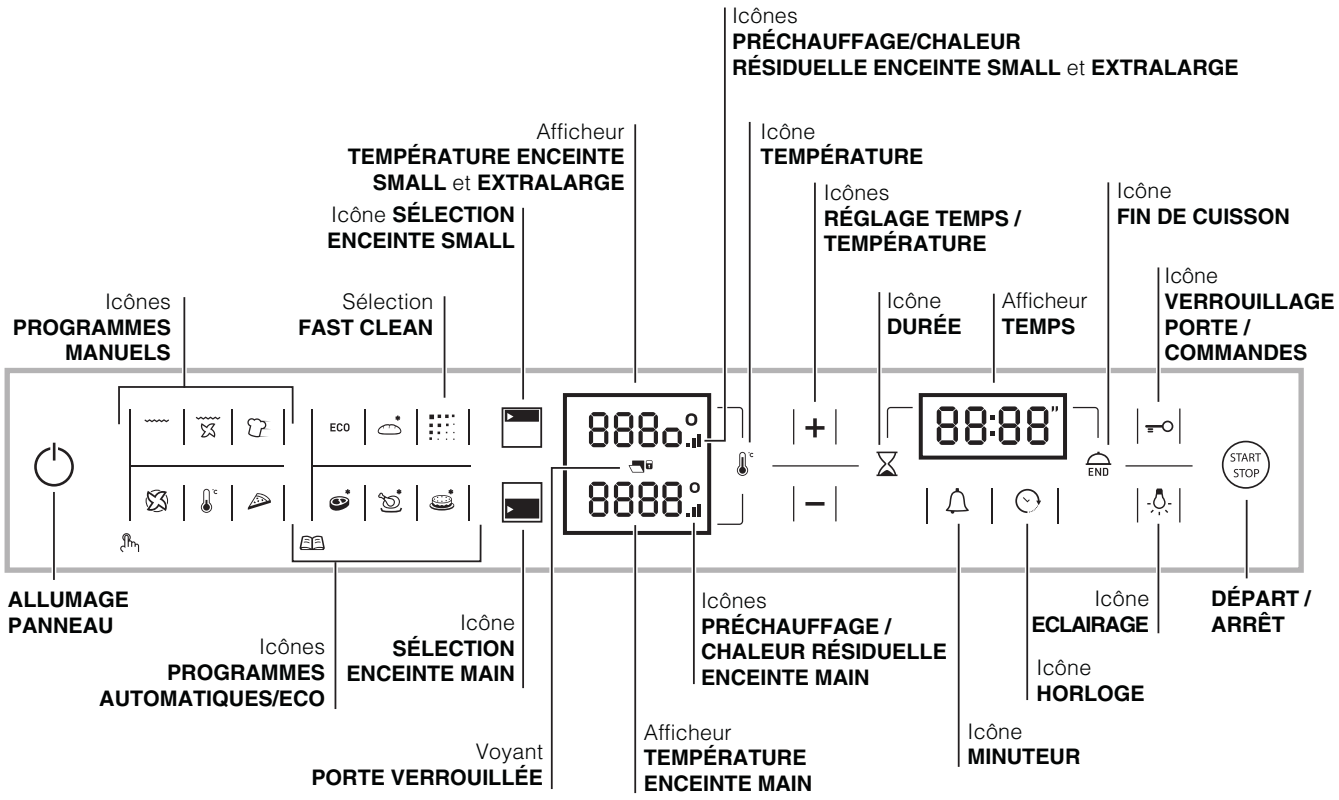


Tableau de bord



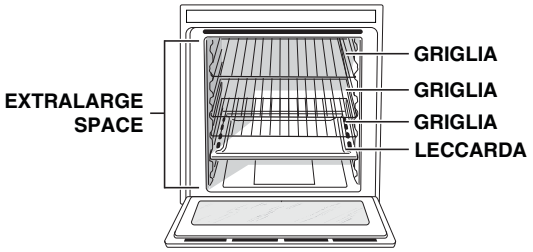
Structure du four

Le four OPEN SPACE a une capacité de 70 l et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentreraient pas dans un four traditionnel.

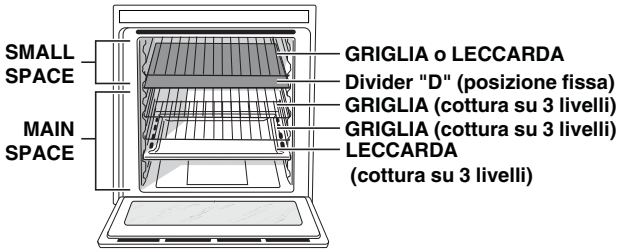
56 programmes de cuisson universels et automatiques pour réussir n'importe quelle recette à coup sûr.
En outre, OPEN SPACE assure un excellent confort d'utilisation pour toutes les exigences, grâce à 4 différentes possibilités de cuisson : le four est unique mais il peut être divisé en espaces de dimensions différentes, chacun permettant un réglage indépendant de la température et du temps de cuisson.

Ceci est possible grâce au DIVIDER (Séparateur) calorifugé, qui permet de diviser l'ExtraLarge Space en deux espaces distincts de grandeur différente : Main Space et Small Space.
Les deux Main et Small Space peuvent être utilisés en même temps, pour cuisiner plus rapidement différentes préparations, ou séparément, pour utiliser seulement l'espace nécessaire.
Quand les deux enceintes sont utilisées ensemble, il est possible de régler les températures de cuisson entre 30 °C et 300 °C, et obtenir une différence de température pouvant aller jusqu'à 100 °C entre les deux zones, ce qui permet de réaliser des recettes même très différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.

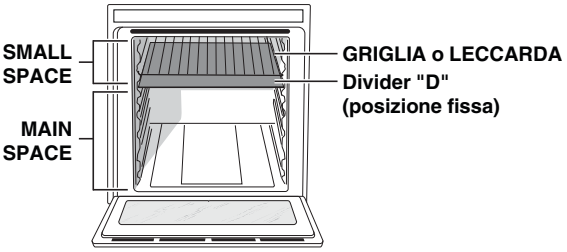
ExtraLarge Space: cottura su 4 livelli



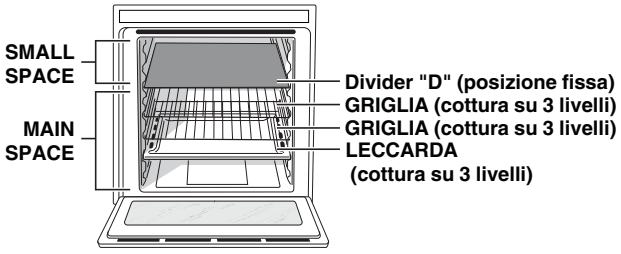
Main e Small Space: cottura contemporanea



Cottura solo nella Small Space



Cottura solo nella Main Space: cottura su 3 livelli



Le tableau ci-dessous décrit les valeurs de température qu'il est possible de programmer.

L'afficheur intelligent vous aidera à trouver le juste réglage des températures à l'intérieur des deux enceintes.

Température dans la première enceinte (Main ou Small Space)	Température dans la deuxième enceinte (Small ou Main Space)
Entre 40 °C et 150 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 50 °C maximum
Exemple : vous sélectionnez 90 °C dans une enceinte ; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40 °C (90 °C-50 °C) et 140 °C (90 °C+50 °C).	
Entre 155 °C et 200 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 70 °C maximum
Exemple : vous sélectionnez 180 °C dans une enceinte ; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110 °C (180 °C-70 °C) et 250 °C (180 °C+70 °C).	
Entre 205°C et 250°C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 100 °C maximum
Exemple : vous sélectionnez 210 °C dans une enceinte ; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110 °C (210 °C-100 °C) et 250 °C température maxi programmable.	

Mise en marche et utilisation

FR

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant le thermostat sur le maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Pour simplifier les sélections, garder les touches + et - enfoncées : les numéros défilent plus rapidement.

! Toute sélection est automatiquement mémorisée au bout de 10 secondes.

! Pendant l'usage, veiller à retirer la vaisselle ou les aliments délicats de l'enceinte éteinte.

! Une fois la cuisson démarrée, éteindre le four à l'aide de la touche ⏻ avant de retirer le DIVIDER (séparateur).

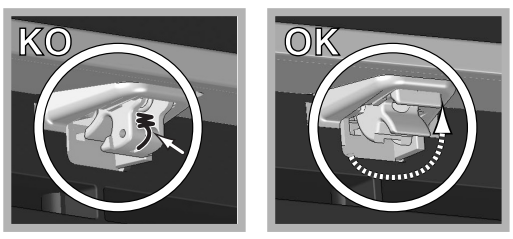
! A chaque allumage, le four est réglé sur les cuissons mode UNIVERSELS

! Quand on porte les gants, il est impossible d'actionner les touches.

Verrouillage porte/commandes

! La porte et les commandes peuvent être verrouillées four éteint, cuisson en cours ou terminée ou bien en programmation.

Pour verrouiller la porte et les commandes du four, appuyer sur la touche 🔒 pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole clé « » apparaît sur l'afficheur TEMPÉRATURE. L'icône 🔒 allumée indique que le verrouillage est activé.
Pour déverrouiller, appuyer à nouveau sur la touche 🔒 pendant au moins 2 secondes.
! Lors du nettoyage de l'appareil, il peut arriver de fermer par inadvertance le verrouillage de porte (un ressort est visible). Dans ce cas, le ramener en position ouverte en tournant le verrouillage de porte vers le haut (voir figure).



Régler l'horloge

! L'horloge n'est réglable que four éteint. Si le four est en mode veille (standby), une première pression sur la touche 🕒 affiche l'heure courante. Appuyer à nouveau pour régler l'heure.

Après branchement au secteur ou après une panne de courant, la touche 🕒 et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter pendant 10 secondes.
Pour régler l'horloge :

1. Appuyer sur la touche 🕒.
2. Régler l'heure à l'aide des touches + et -.
3. Une fois l'heure exacte atteinte, appuyer à nouveau sur la touche 🕒.
4. procéder comme sus-indiqué pour les minutes aussi.

En cas de panne de courant, il faut remettre l'horloge à l'heure. L'icône 🕒 qui clignote sur l'afficheur signale que l'horloge a besoin d'être réglée.

Réglage du minuteur

! Le minuteur est toujours réglable tant four éteint que four allumé. Il ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir appuyé sur une touche active quelconque.
Pour régler le minuteur :

1. Appuyer sur la touche 🔔.
2. Sélectionner le temps désiré à l'aide des touches + et -.
3. Une fois la sélection voulue atteinte, appuyer à nouveau sur la touche 🔔.

L'icône 🔔 allumée signale que le minuteur est activé.
Pour annuler la sélection de la minuterie, appuyer sur la touche 🔔 et à l'aide des touches + et - ramener le temps à 00:00. Appuyer à nouveau sur la touche 🔔.

L'icône 🔔 éteinte signale que le minuteur est désactivé.

Ventilation de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four. Au début du programme FAST CLEAN le système fonctionne à faible vitesse.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four
L'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte du four ou au démarrage d'un programme de cuisson.
En cas de modèles équipés de *LED INSIDE*, au démarrage de la cuisson les led de la porte s'allument afin d'avoir un meilleur éclairage de tous les niveaux de cuisson.

La touche permet d'allumer ou éteindre l'éclairage à tout moment.

Indicateurs de chaleur résiduelle
Cet appareil est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Four éteint, l'afficheur signale par allumage du voyant « chaleur résiduelle » la présence de température à l'intérieur de l'enceinte. Le voyant s'éteint quand l'intérieur du four est refroidi.

Mode Demo

Le four peut fonctionner en mode DEMO : dans ce cas, tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.
Pour activer le mode DEMO, appuyer brièvement sur la touche , puis sur les touches + et - simultanément pendant 6 secondes, appuyer ensuite brièvement sur la touche . Un signal sonore retentit et le message « dEon » apparaît sur l'afficheur TEMPÉRATURE.
Pour désactiver le mode de fonctionnement DEMO, quand le four est éteint, appuyer simultanément sur la touche START STOP et sur la touche - pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le message « dEof » est affiché.

Rétablissement des réglages d'usine

Le four peut retourner à ses paramètres de réglage usine, il suffit pour cela de réinitialiser toutes les sélections effectuées par l'utilisateur (horloge et durées personnalisées). Pour procéder à la réinitialisation, éteindre le four, garder enfoncées pendant 6 secondes de suite la touche de la première cuisson manuelle en haut à gauche ainsi que la touche START STOP. Une fois que la réinitialisation a eu lieu, un signal sonore retentit. Dès la première pression sur la touche il y a retour à la première mise en service.

Standby (Veille)

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode veille (standby). Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille (standby). Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de la « touche horloge ». A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Programmes

FR

! Pour obtenir des aliments parfaitement moelleux et croquants, l'humidité qu'ils dégagent est réutilisée par le four sous forme de vapeur d'eau. Des résultats de cuisson optimaux sont ainsi obtenus pour tous les plats.
! A chaque allumage, le four propose le premier programme de cuisson UNIVERSEL.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours placer les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

ExtraLarge Space

Mise en marche du four

1. Appuyer sur la touche ⏻ pour allumer le panneau de commande. L'appareil émet un triple son ascendant et toutes les touches s'allument à la suite.
2. Appuyer sur la touche du programme de cuisson souhaité. L'écran TEMPÉRATURE affiche :
- en cas de programme manuel, la température associée au programme ;
- « Auto » en cas de programme automatique.
l'écran TEMPS affiche :
- en cas de programme manuel, l'heure courante ;
- la durée en cas de programme automatique.

3. Appuyer sur la touche START STOP pour démarrer la cuisson.
4. Le four se place en préchauffage : clignotement du voyant de préchauffage.
5. Un signal sonore suivi de l'allumage du voyant de préchauffage signale la fin du préchauffage. Il est temps d'enfourner les plats.
6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température en appuyant sur les touches °C puis sur les touches + et - (*seuls programmes manuels*) ;
- programmer la durée d'une cuisson (*voir Programmes*) ;

- stopper la cuisson en appuyant sur la touche START STOP. Dans ce cas, l'appareil se rappelle de la température éventuellement modifiée précédemment (*uniquement pour programmes manuels*).

- éteindre le four en gardant la touche ⏻ enfoncée pendant 3 secondes.
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

Programmes de cuisson UNIVERSELS

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30 °C et 250 °C au choix (300 °C pour le programme BARBECUE). Les programmes **UNIVERSELS** comprennent toutes les cuissons manuelles.
Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.
Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.
Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.
Pour chaque fonction des **UNIVERSELS**, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à **froid** ou à **chaud**. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.
Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.
La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. **Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale.**
Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée *(voir « Conseils de cuisson »)*.

***** N'existe que sur certains modèles

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

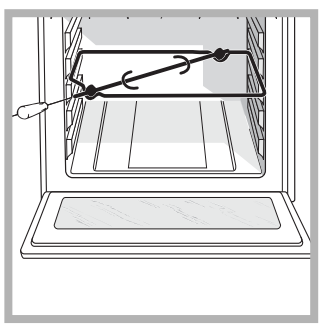
Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90°C.

Programme **PIZZA**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **FAST COOKING** (Cuisson Rapide)
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **ECO**
Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme qui permet de faire des économies d'énergie est recommandé pour la cuisson de plats de petites dimensions, pour réchauffer des mets et pour parachever des cuissons.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*), procéder comme suit :
1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes ou ;

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson AUTOMATIQUES
! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)**qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts personnels en la modifiant, avant le démarrage, de ±5/20 minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'afficheur TEMPÉRATURE affiche le message « Hot » et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **BOEUF**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **POULET**
C'est la fonction idéale pour cuisiner du poulet (entier ou en morceaux). Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque ;
- **ne pas oublier de mettre 100 g (1dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 7** ;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la

température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :
1 Plaque de 1000g Max., niveau du bas
2 Plaques de 1000g Maxi. niveaux du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **GATEAUX**
Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Le DIVIDER (séparateur)

Insérer le DIVIDER (Séparateur) sur le support DIVIDER « D », la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux MAIN et SMALL Space séparément ou en même temps.

Les touches pour le choix de l'enceinte SMALL Space et MAIN Space sont activées. L'enceinte sélectionnée par défaut est l'enceinte MAIN.

Small Space

Mise en marche du four
1. Avec DIVIDER (séparateur) inséré sélectionner l'enceinte SMALL Space.
2. Pour les différents réglages et sélections suivre les indications décrites plus haut pour l'enceinte EXTRALARGE.

Programmes de cuisson

Programme **BARBECUE**
Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée *(voir « Conseils de cuisson »)*.

Programme **FAST COOKING**
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Main Space

Mise en marche du four
1. Avec DIVIDER (séparateur) inséré sélectionner l'enceinte MAIN Space.
2. Pour les différents réglages et sélections suivre les indications décrites plus haut pour l'enceinte EXTRALARGE.

Programmes de cuisson UNIVERSELS

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 250°C au choix (300°C pour le programme BARBECUE). Les programmes **UNIVERSELS** comprennent toutes les cuissons manuelles.
Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont

contrôlées en automatique.
Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.
Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.
Pour chaque fonction des **UNIVERSELS**, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à **froid** ou à **chaud**. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.
Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.
La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. **Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale.**
Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90°C.

Programme **PIZZA**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programmes de cuisson AUTOMATIQUES

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts personnels en la modifiant, avant le démarrage, de ±5/20 minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'afficheur TEMPÉRATURE affiche le message « Hot » et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, éviter d'ouvrir la porte du four.

Programme **BOEUF**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **POULET**
C'est la fonction idéale pour cuisiner du poulet (entier ou en morceaux). Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **GATEAUX**
Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Utilisation simultanée de Small Space et de Main Space

! Le fonctionnement simultané n'est possible qu'en cas d'utilisation des fonctions mode UNIVERSELS.

Mise en marche du four
Pour une utilisation simultanée, il suffit de démarrer l'un après l'autre un programme de cuisson dans les deux enceintes.
L'écran TEMPÉRATURE affiche les paramètres de cuisson des deux enceintes.

! Grâce à une haute efficience énergétique, la durée de préchauffage de l'enceinte SMALL SPACE est d'environ 15 minutes.

Programmation de la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson. Il est possible de programmer la cuisson pour les différentes enceintes aussi.

! La sélection d'un programme de cuisson active la touche ⧖, il devient alors possible de programmer la durée. La touche END ne s'active qu'après avoir sélectionné la durée et il devient alors possible de programmer une cuisson différée.

Programmation de la durée

1. Appuyer sur la touche ⧖ jusqu'à ce que l'icône ⧖ et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter.
2. Pour sélectionner la durée, appuyer sur les touches + et -.
3. Une fois la durée voulue atteinte, appuyer à nouveau sur la touche ⧖.
4. Appuyer sur la touche START STOP pour démarrer la cuisson.
5. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche END.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmation d'une cuisson différée

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.
! Pour utiliser au mieux la programmation différée, il faut que l'horloge soit correctement réglée.

1. Appuyer sur la touche ⧖ et suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
2. Appuyer ensuite sur la touche END et régler l'heure finale en appuyant sur les touches + et -.
3. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, appuyer à nouveau sur la touche END.
4. Appuyer sur la touche START STOP pour activer la programmation.

Les touches ⧖ et END se mettent à clignoter alternativement pour signaler qu'une programmation ; pendant la période d'attente du départ de cuisson, l'afficheur TEMPS affiche tour à tour la durée et l'heure de fin de cuisson.
5. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche END.

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Pour annuler une programmation, appuyer sur la touche START STOP.

Conseils de cuisson

MULTINIVEAUX
- Utiliser les niveaux 1-3-5-6.
- Placer la lèchefrite en bas et les grilles en haut.
- Pour les pizzas et les fougasses, utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four. Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson. En cours de cuisson, mieux vaut les changer de place.
- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE
- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Insérer le DIVIDER (Séparateur) sur le support DIVIDER « D ».
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au niveau 7, enfourner les plats au milieu de la grille. Placer la lèchefrite au niveau 6.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.
- Enfourner la grille aux gradins 3 ou 4, placer les aliments au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FAST COOKING (CUISSON RAPIDE)
- Utiliser la lèchefrite au niveau 6.
- Pour les cuissons de plats surgelés, se reporter aux indications figurant sur l'emballage.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement				Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Grille 2	Grille 3			
Universels										
Multiniveaux*	Tartes		1		2 ou 3			Oui	190	25-30
			2		1 ou 2	3 ou 5		Oui	180	35-45
			3		1	3	5	Oui	180	40-50
			4	1	3	5	6	Oui	180	45-55
	Petits choux		1	2 ou 3				Oui	190	25-35
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	190	25-35
			3	1	3	5		Oui	190	30-40
			4	1	3	5	6	Oui	190	30-40
	Biscuits		1	2 ou 3				Oui	180	15-25
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	180	15-25
			3	1	3	5		Oui	180	20-30
			4	1	3	5	6	Oui	180	20-30
	Timbales		1	2 ou 3				Oui	200	30-40
			2	2	5			Oui	200	35-45
			3	1	4	6		Oui	200	40-50
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2 ou 3				Oui	170	35-45
			2	2	5			Oui	170	35-45
			3	1	4	6		Oui	170	40-50
	Panettone		1	1 ou 2				Oui	160	45-60
	Cake		1		2 ou 3			Oui	160	60-75
			2		1	4 ou 5		Oui	160	60-75
	Génoise		1	2 ou 3				Oui	190	30-35
			2	2	5			Oui	190	35-40
			3	1	4	6		Oui	190	40-45
	Rôti		1,5-2	1***	2			Oui	160	90-240
Cuisson rapide*	Brochettes		1	1	5			Non	210	20-25
	Filets de poisson		1	1	5			Non	200	15-20
	Pommes de terre congelées		1	5				Non	230	25-30
Pizza*	Pizza/Fougasse		1	2 ou 3				Oui	220	15-25
			2	1 ou 2	3 ou 5			Oui	220	20-30
			3	1	3	5		Oui	220	25-35
			4	1	3	5	6	Oui	220	30-40
Gratin*	Entrecôte de boeuf		1	2***	3			Non	200	35-75
	Saucisses		1	3 ou 4				Non	190	40-60
	Entrecôte de porc		1	1***	2			Non	200	90-120
	Bacon		1	1***	2			Non	200	90-120
Barbecue*	Entrecôte de boeuf		1	3***	4 ou 5			Oui	270-300	20-30
	Saucisses		1	3***	5 ou 7			Oui	270-300	10-20
	Entrecôte de porc		1	3***	5 ou 7			Oui	270-300	15-25
	Bacon		1	3***	5 ou 7			Oui	270-300	3-6
Basse température*	Étuve/ Décongélation		1	2				Non	40	
	Meringues blanches		4	1	3	5	6	Non	65	8-12 heures
	Viande/Poisson		3	1	3	5		Non	90	90-180
Automatiques										
Pain	Pain (voir recette)	2	1	7**	2			Non		
		2	2	7**	1	4		Non		
		2	3	7**	1	3	5	Non		
Boeuf	Rôtis	1,2-1,5	1	1***	5			Non		
Poulet	Poulet/volailles	1,2-1,5	2	1	5			Non		
Gâteaux	Gâteaux		1		2			Non		
			2		2	5		Non		

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Comme indiqué dans la recette, ajouter 100 g (1 dl) d'eau dans la lèchefrite placée au niveau 7.
*** Utiliser la lèchefrite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

! Programme ECO : Ce programme, qui prévoit des temps de cuisson plus longs mais permet de réaliser une sensible économie d'énergie, est idéal pour la cuisson de filets de poisson, de petites pâtisseries et de légumes. Il est tout aussi idéal pour réchauffer les plats et parachever les cuissons.

Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Divider (séparateur)			
Universels									
Multiniveaux*	Tartes		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Biscuits		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	180 180	15-25 15-25
	Timbales		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	170	35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
Pizza*	Pizza		1 2	2 ou 3 1 ou 2	 3 ou 5	D D	Oui Oui	220 220	15-25 20-30

Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Divider (séparateur)			
Cuisson rapide*	Filets de poisson Filets de viande Pizza surgelée Préparation surgelés		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Oui Oui Oui Oui	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Côte de porc		1	6**	7	D	Oui	270-300	15-25

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Utiliser la lèchefrite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

Tableau de cuisson Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Divider			
Cuisson rapide*	Filets de poisson Filets de viande Pizza surgelée Préparation surgelés		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Oui Oui Oui Oui	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Croque-monsieur Bacon Côte de porc		1 1 1	 6** 6**	6 7 7	D D D	Oui Oui Oui	270-300 270-300 270-300	3-5 3-6 15-25

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Utiliser la lèchefrite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

Tableau de cuisson Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Divider (séparateur)			
Universels									
Multiniveaux*	Tartes		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Petits choux		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	190 190	25-35 25-35
	Biscuits		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	180 180	15-25 15-25
	Timbales		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	170	35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
	Génoise		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza / Hogaza		1 2	2 ou 3 1 ou 2	 3 ou 5	D D	Oui Oui	220 220	15-25 20-30
Basse température*	Étuve/ Décongélation		1	2		D	No	40	
	Meringues blanches		2	1	3	D	No	65	8-12 heures
	Viande/Poisson		2	1	3	D	No	90	90-180
Automatiques									
Boeuf	Rôtis	1,2-1,5	1	1**	2	D	No		
Poulet	Poulet/volailles	1,2-1,5	1	1**	2	D	No		
Gâteaux	Gâteaux		1 2	2 1	 3	D D	No No		

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Utiliser la lèchefrite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple : le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la « cuisson différée » (*voir Programmes*) et le « nettoyage automatique différé » (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode veille (standby).

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- De légères différences de couleur à l'avant du four sont dues aux différents matériaux utilisés à savoir verre, plastique ou métal.
- Des ombres éventuelles sur la vitre du four, semblables à des stries, sont dues au reflet de la lumière de la lampe du four.
- L'émail grand feu est traité à des températures très élevées. Pendant ce processus, des modifications chromatiques pourraient se produire. C'est tout à fait normal et cela n'influence en aucune manière sur le fonctionnement. Les bords des tôles minces ne peuvent pas être intégralement émaillés et peuvent par conséquent sembler bruts. Ceci ne compromet en aucun cas la protection anticorrosion.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

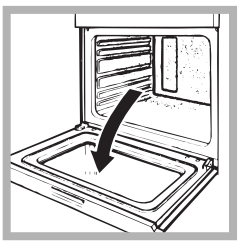
!Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

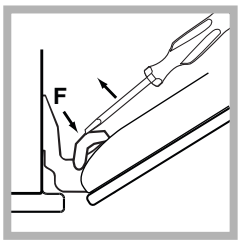
Nettoyage de la porte

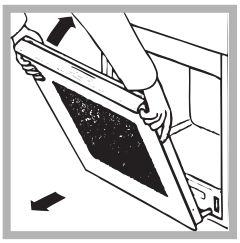
! Sur les modèles équipés de *LED INSIDE, il est impossible de démonter la porte.*

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four :
1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*) ;
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (*voir figure*) ;







3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

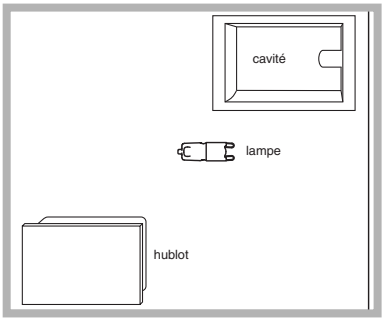
! Sur les modèles équipés de *LED INSIDE, il est impossible de démonter la porte.*

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



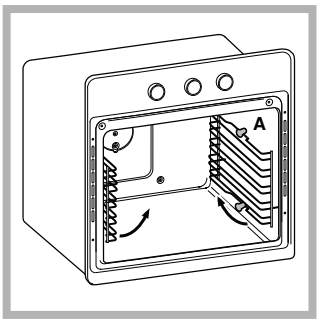
1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (*voir figure*).

! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

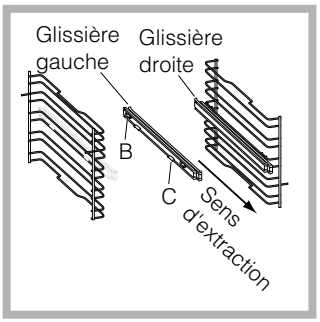
FR

Montage du Kit glissières coulissantes

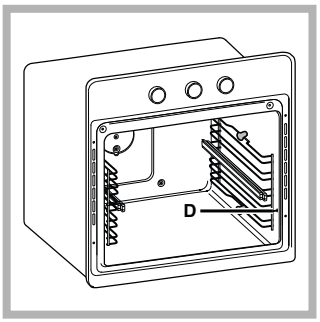
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le FAST CLEAN :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le programme FAST CLEAN :

1. Appuyer sur la touche ⏻ pour allumer le panneau de commande.
2. Appuyer sur la touche ⁞⁞⁞ ; l'afficheur TEMPS affiche par défaut une durée de 1h30 (cycle normal) tandis que l'afficheur TEMPÉRATURE affiche tour à tour les messages « Piro » et « nor » ;
3. Il est possible de sélectionner le niveau de nettoyage désiré en appuyant sur la touche ⧗ puis :
appuyer sur la touche + pour passer au cycle intensif : la durée est de 2 heures et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche tour à tour les messages « Piro » et « int » ;
appuyer sur la touche - pour passer au cycle économie : la durée est de 1 heure et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche tour à tour les messages « Piro » et « éco ».

Les sécurités

- la porte est automatiquement verrouillée dès que la température atteint des valeurs élevées. L'icône s'allume sur l'afficheur ;
- une pression de la touche START STOP permet d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin n'est plus possible.

Programmation d'un nettoyage automatique différé

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné le programme FAST CLEAN.

1. appuyer sur la touche END et régler l'heure finale en appuyant sur les touches + et -.
2. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur la touche END.
3. Appuyer sur la touche START STOP pour activer la programmation.

4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche « END ».

- Exemple : il est 9h00 et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes et

clignotent pour signaler qu'une programmation a été lancée. Au terme de la programmation, pendant l'attente du début du nettoyage rapide, l'écran TEMPS affiche la durée suivie de l'heure finale du programme FAST CLEAN. Pour annuler une programmation, appuyer sur la touche

.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faut attendre que l'icône s'éteigne : Cela signale que la température du four est redescendue à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

Anomalies et remèdes

FR

Problème	Cause possible	Remède
La « Touche Horloge » et les chiffres de l'afficheur clignotent.	L'appareil vient d'être branché au secteur ou il y a eu une panne de courant.	Régler l'horloge.
Le programme de cuisson n'a pas démarré.	Il y a eu une panne de courant.	Reprogrammer.
Seule la « Touche Horloge » est éclairée en haute luminosité.	L'appareil est en mode veille (standby).	Utiliser une touche quelconque pour quitter le mode standby.
J'ai choisi un programme automatique. L'écran affiche « HOT » et la cuisson ne démarre pas.	La température à l'intérieur du four est supérieure à celle proposée pour le programme choisi.	Attendre que le four refroidisse.
J'ai choisi la cuisson ventilée et les aliments ont des traces de brûlures.	Les positions 1 et 5: sont directement frappées par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.	Il est recommandé de tourner les lèchefrites à mi-cuisson.

Assistance

Attention :
L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : « F— » suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.

Avant d'appeler le service de dépannage :

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même *;*
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu ;
- Si ce n'est pas le cas, contacter le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :
- le type d'anomalie ;
- le code erreur affiché sur l'écran TEMPERATURE;
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

FR